

Penne mit Mascarpone-Sauce

Penne al mascarpone



Zutaten für zwei Personen:

150 g Penne

Salz für das Nudelwasser

Sauce:

1 Ecke Butter

1/2 kleine Knoblauchzehe

1-2 EL Zwiebelwürfel

60 g Mascarpone

1 Scheibe Kochschinken

30 ml Gemüsebrühe

1 EL frisch geriebener Parmesan

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Petersilie (optional), gefriergetrocknet oder frisch

1. Penne in reichlich Salzwasser nach Packungsvorschrift kochen.

2. Inzwischen Knoblauch abziehen, halbieren und Keim entfernen. In feine Scheiben schneiden.

3. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Knoblauch und Zwiebel in einer beschichteten Pfanne mit einer Ecke Butter bei sehr geringer Hitze geduldig glasig werden lassen, auf keinen Fall bräunen.

4. Mascarpone zugeben, rühren. Kochschinken fein würfeln, zugeben. Alles gut vermischen, mit dem geriebenen Parmesan würzen und mit Salz und

Pfeffer abschmecken. Eventuell noch 30 ml Gemüsebrühe zugeben.

5. Die gekochten Penne (Garprobe machen) abgießen und untermischen.

6. Optional noch mit etwas gefriergetrockneter oder frisch gehackter Petersilie bestreuen.

7. Auf vorgewärmten Tellern servieren.

Hinweise:

Ein hervorragendes Gericht, gleichzeitig sehr preiswert.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Hauptspeisen, Nudeln, Schinken, italienisch, ca. 450 kcal pro Portion

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023