

Rigatoni mit Sahnesauce, Tomaten und Prosciutto oder Garnelen



Zutaten für 3 Personen:

180 g große Rigatoni
Salz für das Kochwasser
75 ml trockener Weißwein
150 g Sahne
1 Eierlöffel Gemüsebrühpulver
2 Msp Zwiebelpulver
2 Msp Knoblauchpulver
1 Msp Ingwerpulver
1/2 TL Chiliflocken
1 Eierlöffel Senf
2 Scheiben Schmelzkäse
1 Tomate
schwarze/grüne Oliven (optional)
1-2 Scheiben Prosciutto, in
breitere Streifen geschnitten
Variante mit Garnelen:
1 Dessertschale aufgetaute rohe
Garnelen ohne Schale, entdarnt
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Mehl zum Bestäuben
1-2 EL Olivenöl

1. Nudeln nach Packungsvorschrift in reichlich Salzwasser garen, Garprobe machen, die Angaben auf den Packungen sind oft zu knapp.
2. Weißwein in einer beschichteten größeren Pfanne einköcheln, die gewürzte Sahne zugießen, Senf und Schmelzkäse mit einem Saucenbesen verrühren. Die Tomate grob würfeln und unterheben. Optional auch noch einige Oliven. Alles etwas einköcheln, nach Bedarf noch mit etwas Nudelwasser verdünnen.
3. Prosciutto in breitere Streifen schneiden, zur Sauce geben und die

abgetropften Nudeln mit der Sauce vermengen.

Variante mit Garnelen:

Aufgetaute Garnelen gut waschen und sorgfältig trocknen. Salzen, pfeffern und mit etwas Mehl bestäuben. In Olivenöl wenige Minuten auf beiden Seiten braten, dann zur Sauce geben und die abgetropften Nudeln mit der Sauce vermengen.

Hinweise:

Das Bild zeigt die Variante mit Prosciutto.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Nudeln, Schinken, Meeresfrüchte, Krustentiere, Garnelen, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 01.12.2023