

Nudelnester mit Mascarpone-Schinken-Soße

für zwei Personen:

250 g	italienische bunte Nudelnester (schmale Bandnudeln)
250 g	Mascarpone
100 ml	Wasser
2 EL	geriebener Parmesan
3 Scheiben	gek. Schinken
1 kl. Bund	glatte Petersilie
	Kräutersalz und weißer Pfeffer

Nudelnester nach Anleitung in Salzwasser kochen.

Mascarpone mit Wasser bei kleiner Hitze (wichtig damit Mascarpone nicht gerinnt) schmelzen lassen. Danach Parmesan in flüssigem Mascarpone schmelzen. In Streifen geschnittenen Schinken zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Soße nur erhitzen, nicht aufkochen! Zum Schluss Petersilie klein hacken, unter die Soße ziehen und vom Herd nehmen.

Nun die Nudeln abgießen, die Nester auf Teller anrichten und Soße darüber geben.

Dazu schmeckt grüner Salat.

Nudel-Tipp: Man kann statt Nudelnester auch bunte Spaghetti nehmen und nach dem Kochen mit Hilfe einer Gabel Nudelnester formen.

Guten Appetit