

Casarecce con cicorino rosso e prosciutto crudo

Fast wie Ferien

Zutaten

- 180 g Rohschinken
- 2 kleine Köpfe Cicorino Rosso (Radicchio)
- Etwas Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Casarecce
- 3 EL Balsamico
- 4 Zweige Thymian
- Salz und Pfeffer
- Nach Belieben: Parmesan

Zubereitung

1. Zuerst den Rohschinken in ca. 3 cm breite Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten.
2. Den Cicorino Rosso putzen und halbieren. Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben abermals halbieren, waschen und abtropfen lassen.
3. Die Knoblauchzehen fein würfeln und für ca. 2 Min. zu dem Rohschinken in die Pfanne geben. Sobald die Knoblauchzehe Farbe nimmt, den Cicorino Rosso in die Pfanne geben.
4. Die Casarecce in reichlich Salzwasser al dente kochen, gegebenfalls die Pfanne kurz vom Herd nehmen oder die Hitze reduzieren, damit es nur leicht weiterschmort und nichts anbrennt.
5. Unterdessen den Balsamicoessig und den Thymian dazugeben. Leicht weiter braten.
6. Bevor die Nudeln abgossen werden, 4 EL Nudelwasser in die Pfanne geben. Dann die Nudeln aus dem Sieb direkt in die Pfanne geben, damit sie sich mit den Aromen aus der Pfanne vollsaugen können.
7. Zum Schluss alles gut durchmengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten. Nach belieben frischen Parmesan darüberhobeln.

En Guete wünscht Philipp:
Ihr Pastaspezialist!





Philipp:

Hilft, Pasta herzustellen, packt sie ab, kocht und kreiert auch gern eigene Saucen zu unserer Pasta.



Brühlgut Stiftung:

Die Brühlgut Stiftung hat sich zum Ziel gesetzt, dass Menschen mit Beeinträchtigung als Teil der Gesellschaft anerkannt werden. Deshalb sind in unseren Küchen, Restaurants und im s'Zäni-Lädeli immer auch Menschen mit Beeinträchtigung anwesend und tätig. Ausserdem bieten diese Bereiche ein vielschichtiges Lernfeld für Lernende und Mitarbeitende mit Beeinträchtigung.



Ihre Ansprechpartnerin für Kunden- und Mitarbeitergeschenke:

Daniela Sigg
052 208 13 90, daniela.sigg@bruehlgut.ch



Unsere Pastasorten:

- Gletscherhüetli
- Tagliatelle nature
- Tagliatelle Luna
- Duo-Spiralen (Zitrone/grün)
- Spiralen nature
- Randen-Spiralen (saisonal)
- Tomaten-Spiralen (saisonal)
- Bärlauch-Spiralen (saisonal)
- Chili-Müscheli

Unsere Saucen:

- Sugo arrabiata
- Sugo klassisch

www.bruehlgut-shop.ch

