



## Tagliatelle di Parma - mit Rohschinken und Parmesan

Gleich zwei berühmte Produkte stammen aus der Provinz Parma in der Emilia-Romagna: Der edle Rohschinken Prosciutto di Parma und Parmigiano Reggiano, der wie selbstverständlich zu italienischen Pastagerichten gehört. Aus beiden zusammen lässt sich mit wenigen weiteren Zutaten (Knoblauch, Rahm) ein köstliches Pastagericht zubereiten, das schnell zubereitet ist.

Tagliatelle gelten als klassische Pasta der Emilia-Romagna, sie sind etwas breiter als die Fettuccine.

### Zutaten (pro Portion)

80g Tagliatelle  
50g Prosciutto di Parma  
20g Parmigiano gerieben  
5cl Hühnerbouillon  
5cl Vollrahm  
1 Knoblauchzehe  
1El Petersilie gehackt  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Tagliatelle in Salzwasser gar kochen.

Prosciutto zu kurzen, 1cm breiten Streifen schneiden. 1 Scheibe zur Dekoration beiseite legen. Knoblauch und Petersilie hacken.

Bouillon und Rahm in eine Pfanne geben, Petersilie, Knoblauch und Prosciutto zugeben, aufkochen und ca. 3 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Pfeffer abschmecken.

Tagliatelle abgießen und zur Sauce geben. Gut vermischen und anrichten. Beiseite gelegte Prosciutto-Scheibe etwas zerzupfen und die Tagliatelle damit dekorieren. Geriebener Parmigiano dazu servieren.





