



REZEPT



**PETROSELINUM
SATIVUM**

PENNE MIT ZUCCHINI UND PETERSILIE



ZUTATEN

- › 320 Gramm Penne Rigate
- › 300 Gramm Zucchini
- › 60 Gramm süsser Rohschinken
- › 40 Gramm Pinienkerne
- › Petersilie
- › Olivenöl
- › Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT

Zubereitungszeit: 35 min

ZUBEREITUNG

Die Zucchini der Länge nach halbieren und in dünne Halbringe schneiden. Schnell in der Pfanne anbraten, vom Herd herunternehmen und leicht salzen. Rösten Sie die Pinienkerne an, vom Herd nehmen und zu den Zucchini geben. Den Schinken in kleine Stücke schneiden, auch diesen getrennt anbraten und zu den Zucchini geben. Kochen Sie die Nudeln in Salzwasser bis diese noch bissfest sind. Nun mit den restlichen Zutaten nochmals bei starker Hitze andünsten, vom Herd nehmen, Olivenöl, frisch gemahlener Pfeffer hinzu und mit reichlich klein gehackter Petersilie bestreuen und servieren.