

## TAGLIATELLE SAN DANIELE

### Zutaten für 4 Personen

- \ 160 g San-Daniele-Rohschinken
- \ 400 ml flüssige Sahne
- \ 20 g Parmesan
- \ 50 g Butter
- \ 320 g Tagliatelle
- \ 5-6 Cherry-Tomaten
- \ 1 kleine Schalotte
- \ 1 -2 Stängel Blatt Petersilie
- \ etwas bunter Pfeffer

Für die vegane Variante wird die Butter durch Olivenöl ersetzt. Anstatt mit Schinken schmeckt die Pasa auch gut mit zerkleinertem Brokkoli. Statt Sahne wird eine pflanzliche Sahne (am besten Sojasahne) verwendet.

### Zubereitung

Die Butter in der Pfanne zerlassen, Schalotte in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem San-Daniele-Rohschinken in der Butter goldbraun anbraten. Sahne, Parmesan und die halbierten Cherry-Tomaten dazugeben. Mit Pfeffer abschmecken und alles ungefähr 1 Minute köcheln lassen.

Die Tagliatelle in Salzwasser "al dente" kochen. Nudeln abgießen und die Soße unterheben. Mit fein gehackter Petersilie bestreuen und direkt servieren.