



# Nudeln mit Pfifferlingen und Rucola



## Zutaten

500 Gramm	<i>Bandnudeln</i>
8 Scheiben	<i>Parmaschinken</i>
400 Gramm	<i>Pfifferlinge</i>
300 Gramm	<i>Cocktailtomaten</i>
2 Bund	<i>Rucola</i>
30 Gramm	<i>Parmesan</i>
Saft von	<i>½ Zitrone</i>
Olivenöl, Salz	Pfeffer



## Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten, etwas Kochwasser aufheben.
2. Parmaschinken in Streifen schneiden (oder zupfen).
3. Pfifferlinge putzen und im Tuch oder Sei sauber schütteln, eventuell halbieren
4. Cocktailtomaten waschen und ebenfalls halbieren
5. Rucola putzen, waschen und trocknen
6. Parmesan hobeln
7. Parmaschinken in einer beschichteten Pfanne in 1 EL Öl kross braten
8. herausnehmen und warm halten
9. Pfifferlinge in die Pfanne geben und in 2 EL Öl anbraten
10. Zitronensaft zufügen, salzen, pfeffern und herausnehmen
11. Tomaten in restlichem Öl anbraten, abgetropfte Pasta und Pilze zu den Tomaten geben
12. Rucola vorsichtig unterheben
13. Mit dem Schinken und dem Parmesan servieren