

## Serrano-Zitronen Pasta mit Petersilie und Rucola

### Für 2 Personen

200 g Serranoschinken	2 Knoblauchzehen	2 Zitronen
100 g Rucola	1 Bund glatte Petersilie	100 g Parmesan
2 Eier	100 g Butter	250 g Mehl
50 ml Weißwein	Olivenöl	Zucker
Salz	bunter Pfeffer	

200 Gramm Mehl mit einem halben Esslöffel Salz, einem Teelöffel Zucker, den zwei Eiern und einem Schuss Olivenöl zu einem elastischen Teig kneten und kurz ruhen lassen. Die Knoblauchzehen abziehen und klein hacken. Den Serranoschinken in kleine Stücke zupfen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, sodass der Pfannenboden ganz bedeckt ist und den Knoblauch darin anbraten. Den Weißwein zugießen. Den Serranoschinken ebenfalls in die Pfanne geben. Die Schale der Zitronen reiben und über das Ganze streuen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Rucola waschen, die Stiele entfernen und zusammen mit der Petersilie in die Pfanne geben und gut verrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig möglichst flach ausrollen und mehrmals mit Mehl bestreuen. Den Teig in möglichst dünne Streifen schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Nudeln al dente kochen. Den Parmesan reiben. Die Nudeln abgießen und mit der Sauce vermengen. Die Nudeln auf Tellern anrichten und mit dem Parmesan und ein wenig Rucola garnieren.

Jesse-Finn Langer am 12. September 2011