Linguine mit Pfifferlingen und Rucola

Zutaten:

600 g Linguine
8 Scheiben Parmaschinken
400 g Pfifferlinge
300 g Kirschtomaten
250 g Rucola
50 g Parmesan
5 EL Olivenöl
Saft von 1/2 Zitrone
1 Zehe Knoblauch
1 Schalotte
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Nudeln in 2 l Salzwasser bissfest kochen. Den Schinken in Streifen schneiden, die Pfifferlinge putzen und waschen, evtl. in Stückchen schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, den Strunk herausschneiden und halbieren. Rucola putzen, waschen und trocknen. Den Schinken in einer Pfanne im Olivenöl kross anbraten, herausnehmen und warm halten. Dann die Schalotten- und Knoblauchwürfel mit den Pfifferlingen in die Pfanne geben. 10 Minuten braten, salzen, pfeffern und aus der Pfanne nehmen - ebenfalls warm halten. Jetzt die Tomaten anbraten, den Rucola zugeben, durchschwenken, die Pfifferlinge wieder zugeben, mit dem Zitronensaft beträufeln, die Nudeln unterheben und mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Auf den Tellern verteilen und den Parmesan darüber hobeln.

Tipp: Feines und leichtes Pastagericht fürs Frühjahr.