

# Pastashop24.de

## Spaghetti alla Chitarra mit Parmaschinken und leichter Kräuterkäsesauce

### Zutaten für 2 Personen:

250g Spaghetti alla Chitarra  
1 Chilischote  
1 kleine Möhre  
1/2 Bund Frühlingszwiebeln  
eine Handvoll Kirschtomaten  
200g Parmaschinken  
glatte Petersilie  
2 EL Kräuterschmelzkäse  
200ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer, Olivenöl  
frisch geriebener Parmesan oder Gruyère



### Zubereitung:

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Chilischoten von den Kernen befreien und fein würfeln. Möhre schälen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen und fein hacken. Kirschtomaten vierteln. Parmaschinken würfeln.

Spaghetti in Salzwasser kurz vor al dente kochen. Währenddessen Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Frühlingszwiebeln, Möhren und Chilischoten darin anschmoren. Kirschtomaten dazugeben und weiter-schmoren lassen. Zum Schluss Parmaschinken dazugeben. Mit heißer Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen lassen. 2 EL Kräuterschmelzkäse unterheben.

Die Spaghetti al dente aus dem Salzwasser heben und direkt in die Pfanne geben. Vorsichtig unterheben und bei kleiner Hitze nachgaren lassen.

Spaghetti mit Sauce auf vorgewärmte Teller geben und mit Petersilie und frisch geriebenem Parmesan oder Gruyère garnieren.