



## Rezept: Pasta prosciutto pomodori

### Für 4 Personen:

- 1 kleine Gemüsezwiebel (ca. 250 g)
- 1/8 l Pallhubers Amanti Rotwein)
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 3-4 (ca. 350 g) Möhren
- 2-3 Stiel frischer oder 1 TL getrockneter Oregano
- 2 EL Öl
- 400 g Nudeln
- 2 EL Tomatenmark
- 150 g gekochter Schinken/Speck
- 1 Dose (425 ml) Tomaten
- geriebener Parmesan - Käse



### Zubereitung: 30min

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Möhren schälen, waschen. Alles fein würfeln
2. Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf im heißen Öl glasig andünsten. Möhren kurz mitdünsten. Tomatenmark mit anschwitzen. Tomaten samt Saft und Wein einrühren. Alles aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano würzen. Zugedeckt ca. 8 Minuten köcheln
3. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten bissfest garen
4. Schinken fein würfeln. In der Soße kurz erhitzen. Abschmecken. Nudeln abgießen und sofort mit der Tomaten-Schinken-Soße anrichten. Nach Belieben mit Parmesan bestreuen



*... Guten Appetit!*