Maccheroni mit Tomaten und Erbschen

La Mise en Place:

2 Tranchen Kochschinken, 1 Peperoncino, 2 Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 1 Mozzarella di bufala, 1 Bund gemischte Kräuter (wie Basilikum, Salbei, Rosmarin), 160 g Maccheroni, 100 g Erbschen, Pfeffermühle, Olivenöl

Die Vorbereitung:

Kochschinken in Würfelchen schneiden. Peperoncino fein hacken. Tomaten in Würfel, Knoblauch in Scheibchen und Mozzarella in Würfel schneiden. Kräuter fein hacken.

Die Zubereitung am Herd:

Maccheroni im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen, dabei etwas Kochwasser abschöpfen.

Den Schinken trocken knusprig braten. Peperoncino und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Tomatenstücke und Kräuter zugeben. Rund 20 Minuten einköcheln. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit Erbschen zugeben und mitköcheln. Mit Pfeffer bestreuen.

Die Vollendung:

Alles mit den Maccheroni, Pastawasser und Mozzarellawürfeln sorgfältig vermischen und mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln.

Genusserhöhung:

Für mehr Sosse nebst den Tomaten 1 mittlere Dose Pelati zufügen.