

## *Penne mit Rohschinken, Parmesan und Rosmarin*

### *La Mise en Place:*

**1 Knoblauch, 2 Zweiglein Rosmarin, 4 Dörrtomaten, 4 Tranchen Rohschinken, 4 EL Parmesan, 1 Lauchstängel, 1 Bund Schnittlauch, 1 Hdv. Sonnenblumenkerne, 150 g Penne, Butter, 1 dl Halbrahm, Pfeffermühle**

### *Die Vorbereitung:*

Den Knoblauch und die Rosmarinnadeln fein hacken. Die Dörrtomaten und den Rohschinken in Würfelchen schneiden. Parmesan reiben und das Zarte, Weiße vom Lauch in Ringlein schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Die Sonnenblumenkerne trocken rösten.

Die Penne im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgießen.

In der Bratpfanne Butter schmelzen und darin den Knoblauch, Rosmarin, Lauch und Schinken fünf Minuten braten. Dann Penne und Dörrtomaten zugeben, Rahm angießen und mit Pfeffer bestreuen.

### *Die Vollendung:*

Mit Schnittlauch, Sonnenblumenkernen und Parmesan bestreuen – grandios!

