



## Linguine mit Rucola Pesto und Prosciutto di Parma-Chips

### Zutaten für 2 Personen:

250 g Linguine

6 Scheiben Parmaschinken

2 Handvoll Rucola

1 Handvoll Basilikum

50 g Walnüsse

40 g Parmesan

1-2 Knoblauchzehen

6 EL Olivenöl

### Zubereitung:

Rucola waschen und trocken schleudern. Walnüsse, Parmesan und Knoblauch in einem Mixer zerkleinern.

Rucola und Basilikumblätter hinzufügen und Olivenöl darübergießen. Alles zu einer cremigen Masse pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Parmaschinken in munderechte Stücke zupfen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im Backofen bei 200 °C ca. 10-12 Minuten knusprig backen. Abkühlen lassen.

Linguine in Salzwasser al dente kochen und mit dem Pesto vermengen. Linguine auf einem Teller anrichten und mit Parmachips und nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

