Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Hauptmahlzeit / Pasta / super schnell /

Spaghetti mit Granatapfel, Walnusskernen & Prosciutto

Auch wenn es diese Woche nochmal sonnig und warm werden soll, kann man mir nichts vormachen. Der Herbst ist da! Das merke ich nämlich immer spätestans dann, wenn die Sonne weg ist und es schlagartig gefühlte 20 Grad kälter ist. So langsam, aber sicher ändert sich damit auch mein Appetit. Nun ist mir nicht mehr nach Salaten, Eiscremes und Erdbeer-Daiquiris, nein, nun kommt meine Leidenschaft für die herzhaften Dinge des Lebens zum Vorschein. Ich finde, dass dieses Pasta-Rezept perfekt auf die kommende Jahreszeit einstimmt. Und wenn der Herbst so lecker beginnt, dann fällt es vielleicht nicht mehr ganz so schwer dem Sommer für ein paar Monate ‘Lebwohl’ zu sagen.

Zutaten für 2 Portionen

- 250 gr - Spaghetti
- 200 ml - Sahne
- 2 - Schalotten, gewürfelt
- 1 Handvoll - Walnüsse
- 0.5 - Granatapfel
- 80 gr - Prosciutto
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Granatapfel halbieren und die Kerne mit den Händen vorsichtig herauslösen. In eine Schale geben und bei Seite stellen.
2. Um die Pasta zuzubereiten, einen Kochtopf mit etwas Salz zum Kochen bringen. Die Pasta nach Kochanleitung al dente kochen.
3. In der Zwischenzeit eine Pfanne erhitzen und die Walnusskerne für 2-3 Minuten leicht anrösten. In eine Schale geben und zur Seite stellen. Nun den Prosciutto in der Pfanne braten, bis er knusprig ist. Ebenfalls aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
4. Etwas Olivenöl (2 TL) in die Pfanne geben und die gewürfelten Schalotten hineingeben. Für ca. 3-4 Minuten anschwitzen, anschließend mit der Sahne ablöschen. Das Ganze bei geringer Hitze leicht weiterköcheln lassen, bis auch die Pasta gar ist.
5. Das Kochwasser der Spaghetti gut abgießen und die Sahne zu der abgetropften Pasta geben. Gut umrühren. Nun die Walnusskerne, Granatapfelkerne und den Prosciutto entweder unter die Spaghetti heben oder oben drauf verteilen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia