

# Nudel-Pesto mit Serrano-Schinken

## Zutaten für 4 Personen

- 250 g Nudeln
- 15 Cherry-Tomaten
- Saft einer halben Zitrone
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 g Serrano-Schinken
- 2 TL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Cashewkerne
- 30 g Parmesankäse gerieben
- 1 EL Frischkäse
- 1 EL Schmand
- 150 g Blattspinat (TK)
- Pfeffer, Salz, Muskat



## Zubereitung

Den Serrano-Schinken in mundgerechte Stücke schneiden. Die Nudeln in Salzwasser nach Packungsangabe kochen.

In einem Mixbecher das Olivenöl, den Parmesan, den Zitronensaft, die Cashewkerne, die Tomaten, den Frischkäse und den Schmand zu einem Brei passieren.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Spinat darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Schinken und das Pesto zufügen, sowie die Gemüsebrühe einrühren. Die Nudeln abschütten und ebenfalls in die Pfanne geben. Alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dan Pfanneninhalt auf Tellern anrichten und genießen.

Guten Appetit