



## Pikante Penne

### mit Mascarpone, Prosciutto und Tomate, einfach und schnell

Den Prosciutto, die Schalotte und die Chilischote in Olivenöl anbraten, die Tomaten zugeben und 5 Minuten köcheln.

Die Penne in Salzwasser al dente kochen.

Den Mascarpone in die Tomatensauce einrühren und alles mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Penne abgießen und unter die Sauce mischen. Die Pasta mit Parmesan servieren.

---

**Arbeitszeit** ca. 10 Minuten

**Koch-/Backzeit** ca. 10 Minuten

**Gesamtzeit** ca. 20 Minuten

**Schwierigkeitsgrad** normal

---



### Zutaten für 2 Portionen:

---

**200 g** Mini-Penne

---

**4 EL** Mascarpone

---

**200 g** Tomaten, stückige

---

**1 m.-große** Schalotte(n)

Parmaschinken (Prosciutto

**200 g** Crudo), in schmale Streifen  
geschnitten

---

**1** Chilischote(n), entkernt, fein  
geschnitten

---

**n. B.** Salz und Pfeffer

---

**n. B.** Parmesan, gerieben

---

**4 EL** Olivenöl

**Rezept von: Pannepot**