

# Pasta-Päckchen.

 **25 Min.**

Vorbereitung

 **40 Min.**

Gesamtzeit

 **leicht**

Aufwand

## Zutaten für:

## Portion(en)

## Zubereitung:

- g Naturgut Bio Vollkorn Spaghetti
- mittelgroße Möhren
- Frühlingszwiebeln
- Cherrytomaten
- g junge Erbsen, tiefgekühlt
- getrocknete Tomaten in Öl
- etwas Salz und Pfeffer
- g Schwarzwälder Schinken
- g San Fabio Grano Padano Käse, gerieben
- EL Basilikum, gehackt
- Bögen Backpapier-Zuschnitte
- Küchengarn

- 1** Vollkornspaghetti nach Packungsanweisung kochen.
- 2** Möhren schälen und in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, vierteln und in Streifen schneiden. Tomaten waschen und halbieren.
- 3** 2 EL Öl von den eingelegten Tomaten in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze die Möhren einige Minuten braten lassen, Hitze abschalten und die Frühlingszwiebeln, Tomaten und Erbsen untermischen.
- 4** Eingelegte Tomaten und Schinken in Streifen schneiden, in die Pfanne geben, salzen und pfeffern.
- 5** 4 Bögen Backpapier auf einer Arbeitsplatte auslegen, Nudeln darauf verteilen, Gemüse oben auflegen. Das Papier nach oben zusammenschlagen und die Enden mit Küchengarn zubinden.
- 6** Päckchen auf ein Backblech legen und im Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 10–12 Minuten backen.
- 7** Auf Teller verteilen, Päckchen öffnen und mit Käse und Basilikum bestreuen.