

© Céline de Cérou pour France Olive

one-pot-coquillettes mit schinken,

und huile d'olive de Nyons g.U.

Für 4 Personen:

- *320 g Coquillettes (kleine Hörnchennudeln)*
- *150 g hochwertiger Kochschinken, gewürfelt*
- *800 ml leichte Hühnerbrühe (alternativ Wasser mit 1 Brühwürfel)*
- *2 EL **huile d'olive de Nyons g.U.***
- *40 g geriebener Parmesan*
- *1 Knoblauchzehe, vom Keim befreit*
- *Frisch gemahlener Pfeffer und Fleur de Sel*

Vorbereitung: 10 Minuten
Kochen: 10 Minuten

Einen Schuss Olivenöl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Die vom Keim befreite Knoblauchzehe darin anschwitzen, ohne sie zu bräunen.
Die Coquillettes direkt in den Topf geben und anschließend mit der heißen, leichten Hühnerbrühe aufgießen. Die Brühe sollte die Nudeln gerade eben bedecken. Zum Kochen bringen und anschließend bei mittlerer Hitze garen. Dabei regelmäßig umrühren – die Nudeln nehmen die Brühe auf und geben Stärke ab.
Sobald die Nudeln „al dente" sind und die Brühe fast vollständig aufgenommen wurde (etwas Flüssigkeit sollte als Bindung erhalten bleiben), die gewürfelten Kochschinkenstücke hinzufügen. Alles vermengen und den Schinken 1 Minute erwärmen lassen.
Den Topf vom Herd nehmen. Das Olivenö und den geriebenen Parmesan hinzufügen. Kräftig verrühren – das Öl emulgiert mit der Stärke und bildet eine leichte, glänzende Soße. Bei Bedarf mit etwas Brühe auffüllen.
Sofort in tiefen Tellern servieren. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Fleur de Sel und einem letzten Schuss huile d'olive de Nyons g.U. verfeinern.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit subtilem Geschmack aus Nyons g.U.. Dieses Öl überzeugt durch seine weiche Note, die cremige Konsistenz, seine Aromen aus getrockneten Früchten sowie einem buttrigen Geschmack, der begleitet wird von den Aromen frischer Haselnüsse und/oder frisch gemähtem Gras.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle verwenden: Nice g.U. oder Languedoc g.U..

Von der Europäischen Union, FranceAgriMer und France Olive Production finanziertes Projekt.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
OCM ÖL jahr 2026