

## Speisechrysanthen-Pasta mit Schinken



Essbare Blumen sind einfach ein Hit! Sie schmücken den Gemüsegarten und liefern auch noch ein schmackhaftes Mittagessen.

Zutaten:	Zubereitung:
500 g Spiral-Nudeln	in Salzwasser al dente kochen
1 Zwiebel	fein hacken und in Butter andünsten.
200 g gekochten Schinken in Scheiben aufgeschnitten	erst in breite Stücke, dann in schmale Streifen schneiden. Zugeben und kurz mitrösten.
3-4 Handvoll Blätter von Speisechrysanthen	unterheben und 30 Sekunden zusammenfallen lassen. Die abgetropfte Pasta untermengen. Mit
etwas Chilisalز	würzen. Auf 4 Teller verteilen.
Parmesan-Käse	blättrig hobeln und darauf streuen

Blütenblätter der Speisechrysantheme	über die Pastateller streuen.
---	-------------------------------

Dazu passt frischer Gurkensalat aus dem Garten.