



R e z e p t



Pasta mit Spargelsauce, Schinken und Erbsen

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Maccheroncini
- 1 kg weißer Spargel, geschält
- 150 g gekochter Schinken
- 100 g grüne Erbsen
- 250 ml Sahne
- 50 ml trockener Weißwein
- 50 g Butter
- 100 g geriebener junger Parmesan
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Den geschälten Spargel in Flüssigkeit aus 350 ml Wasser, etwas Butter, einer Prise Zucker, Salz und Weißwein im geschlossenen Topf 5 Minuten nur ziemlich bissfest dünsten. Kochsud auffangen, Spargel abkühlen lassen. Dann in mundgerechte Stücke schneiden.
- Die Pasta aufsetzen und al dente kochen.
- Währenddessen den gekochten Schinken in etwa streichholzgroße Streifen schneiden, zusammen mit den Erbsen in der Butter 5 Minuten bei sehr niedriger Hitze dünsten, dabei salzen und pfeffern.
- Spargelstücke mit der Hälfte des Kochsuds und der Sahne dazu gießen, alles zusammen 5 Minuten offen köcheln, dann abschmecken.
- Den geriebenen Parmesan einrühren, noch einmal 2 Minuten köcheln.
- Al dente gekochte Pasta mit der Spargelsauce mischen, noch einmal sehr heiß werden lassen, bis die Sauce mit der Pasta bindet. Heiß servieren.

„Alles in Butter“ vom 11. Mai 2024
Autor: Helmut Gote
Redaktion: Heiko Hillebrand