

# Kochen mit Klaus

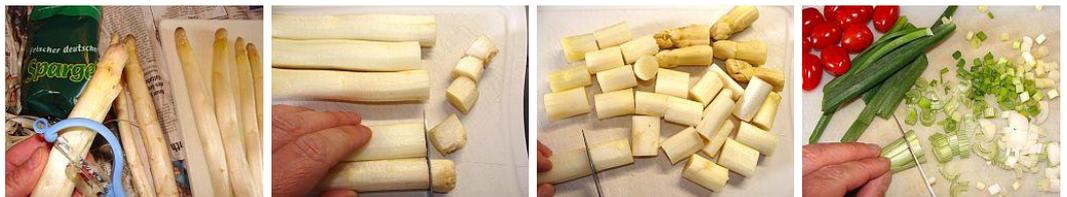
## Pasta mit gebratenem Spargel

### Zutaten: (Für 3 Personen)

- 400 g weißer Spargel, 100 g Kochschinken, 2-3 Lauchzwiebeln, Salz,
- Pfeffer, 100 g Kirschtomaten, Butter, ½ Topf Basilikum,
- 200g Spaghetti, 40 g geriebener Parmesan

### Zubereitung:

1. Spargel schälen, Enden abschneiden, in 2-3 cm lange Stücke teilen (Spitzen zur Seite legen), dickere Stangen vorher längs teilen. Lauchzwiebeln putzen, längs halbieren u. in Ringe schneiden. Schinken würfeln. Kirschtomaten waschen, halbieren.



2. Spaghetti in kochendem Salzwasser bissfest garen. Spargel u. Lauchzwiebeln in heißer Butter in einer Pfanne abgedeckt 12 Min. bissfest braten (nach 5 Min. die Spitzen zugeben), mit Salz u. Pfeffer würzen. Kirschtomaten, Schinken, ½ Parmesan u. Basilikum einrühren, 2 Min. mitbraten.



3. Nudeln abgießen, dabei etwas Wasser auffangen u. unter das Spargelgemüse rühren, Nudeln in tiefen Tellern mit dem Spargelgemüse bedeckt u. restl. Parmesan bestreut servieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein genießen.*

