

# Kochen mit Klaus

## Pasta mit gebratenem Spargelgemüse

**Zutaten: (Für 3-4 Personen)**

- 500 g weißer Spargel, 5 Lauchzwiebeln, Salz, Zucker, Zitronensaft,
- 100 g Kochschinken, 150 g Datteltomaten, 25 g Bärlauch, Butter,
- Pfeffer, 1 EL Mehl, Spargelsuppe, 300 g Spaghetti, trock. Weißwein
- 15 g gehobelter, 30 g geriebener Parmesan

**Zubereitung:**

1. Spargel schälen, Enden abschneiden. Spargel schräg in ca. 3 cm Lauchzwiebelgrün in 2 cm große Stücke, Lauchzwiebelweiß klein schneiden. Schinken in Streifen schneiden, Tomaten halbieren.



2. Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Angabe zubereiten. Bärlauch waschen, trocknen u. in feine Streifen schneiden.



3. Spargel u. Lauchzwiebeln in heißer Butter in einer Pfanne 10 Min. bissfest braten, nach 6 Min. die Spitzen zugeben. Mit Salz, Zucker, Zitronensaft u. Pfeffer würzen. Schinken u. Kirschtomaten zufügen, 2 Min. mitbraten. Mehl einrühren u. anschwitzen. Mit 300 ml Nudelwasser ablöschen, ca. 3 EL Spargelsuppe einrühren u. aufkochen. Mit Wein verlängern, dass eine sämige Sauce entsteht. Bärlauch u. geriebenen Parmesan unter die Sauce heben.



**Tipp des Chaoten: Mit gehobeltem Parmesan garnieren, lecker!**



Erstellt von Klaus am 26.04.2016