

Kochen mit Klaus

Pasta mit grünem Spargel

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g grüner Spargel, Zitronensaft, Salz, Zucker, 2 Lauchzwiebeln,
- Pfeffer, 200 g Cocktailtomaten, 30 g Bärlauch, 80 ml Weißwein,
- 30 g Butter, 2 EL Mehl, 30 g Parmesan, Milch, 300 g roher Schinken,
- Maccheroni nach Belieben, Steinpilzöl

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebelweiß klein würfeln, Bärlauch klein hacken. Zwiebelgrün in Ringe schneiden. Unteres Spargeldrittel schälen, Enden abschneiden. Rest in 2-3 cm lange Stücke teilen u. im Dampfgarer mit Salz, Zucker u. Zitronensaft 12-15 Min. garen. Tomaten halbieren, Schinken kleiner schneiden. Pasta nach Angabe zubereiten.



2. Zwiebeln in heißer Butter glasig dünsten, Mehl einrühren. Mit Wein, Spargelsud u. soviel Milch ablöschen, dass eine sämige Sauce entsteht. Spargel mit 20 g Parmesan unterheben, mit Salz, Pfeffer u. Zitronensaft würzen. Bärlauch u. Tomaten unterrühren.



3. Nudeln abgießen, mit Steinpilzöl vermischen, auf Tellern mit der Spargelsauce u. restl. Parmesan bestreut servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein genießen.

