

Kochen mit Klaus

Pasta mit Spargel-Speck-Sahnesauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g weißer Spargel, Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel,
- Öl, 125 g Schinkenstreifen, 250 ml Cremefine, 250 ml Hollandaise,
- 125 ml Gemüsebrühe, 1 Pck. helle Sauce, 4 EL gerieb. Parmesan,
- 400 g Farfalle-Nudeln, 1 kl. Dose Erbsen, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Spargel ganz schälen, holzige Enden abschneiden u. in 3 cm Stücke schneiden. Spargel in einem Dampfgarer mit Salz, Zucker u. Zitronensaft gewürzt ca. 15 Min. garen. Sud aufheben.



2. Zwiebel fein würfeln. Schinken in Öl knusprig anrösten, Zwiebeln mitbraten. Mit Cremefine u. Hollandaise ablöschen. Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen, 15 Min. köcheln lassen, mit Spargelsud verlängern. Spargel, Erbsen u. Parmesan einrühren u. erwärmen.



3. Inzwischen Pasta nach Angabe zubereiten, abgießen u. in tiefen Tellern mit der Spargel-Sauce bedeckt u. Basilikum garniert anrichten.



Tipp des Chaoten: Mit Weißwein genießen...



Erstellt von Klaus am 26.05.2023