

Kochen mit Klaus

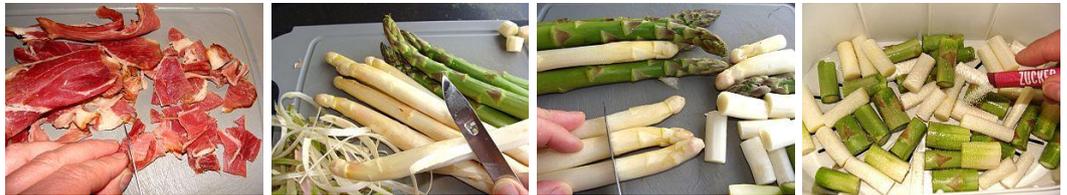
Spargel à la Carbonara

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 300 g weißer & grüner Spargel, 1 Zwiebel, 150 g Schinkenabschnitte,
- Salz, Zitronensaft, Zucker, Butter, 1 Pck. Fix f. Spargel-Pasta, Pfeffer,
- 200 ml Sahne, 100 ml Milch, 2 EL helle Sauce, ca. 100 ml Weißwein,
- Petersilie, 40 g geriebener Parmesan, 300g Spaghetti

Zubereitung:

1. Zwiebel klein würfeln. Schinken kleiner schneiden. Spargelenden abschneiden, weißen Spargel ganz, grünen im unteren Drittel schälen u. in 3 cm Stücke schneiden. Bis auf die Spitzen in einem Dampfgarer 8 Min. mit Salz, Zucker u. Zitronensaft gewürzt garen, Spitzen zugeben u. weitere 7 Min. garen. Spargelsud aufheben.



2. Zwiebeln in Butter glasig dünsten, Schinken mitbraten. Mit Cremefine, 125 ml Spargelsud u. Milch ablöschen. Unter Rühren mit Fix u. heller Sauce aufkochen u. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Mit Wein verlängern. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft u. Zucker abschmecken. Petersilie u. Spargel einrühren. Mit Parmesan andicken.



3. Inzwischen die Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen u. in tiefen Tellern mit reichlich Sauce bedeckt servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein reichen.

