

# Kochen mit Klaus

## Spargel-Bärlauch-Nudeln mit Schinken

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 400 g grüner Spargel, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker,
- 250 g Spiralnudeln, 160 g Frischkäse, 150 ml Milch, 80 ml Weißwein,
- 1 EL Mehl, 50 g frischer Bärlauch, 150 g rohe Schinkenabschnitte,
- Butter, 1 EL helle Sauce, 40 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

1. Zwiebel klein würfeln. Spargelenden abschneiden, Spargel im unteren Drittel schälen u. in 3 cm lange Stücke schneiden. Spargelstücke in kochendem Salzwasser mit Zitronensaft u. Zucker ca. 8 Min. kochen, Spargelspitzen zugeben u. weitere 7 Min. garen.



2. Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Mehl einrühren u. anschwitzen. Mit Milch u. 150 ml Spargelwasser verrühren. Frischkäse u. Parmesan einrühren u. schmelzen lassen, mit Wein verlängern. Mit heller Sauce dicken. Nudeln nach Angabe zubereiten.



3. Bärlauch waschen, trocken schütteln u. klein schneiden. Mit Spargel u. Schinken unterheben. Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Zitronensaft abschmecken. Sauce auf den Nudeln in tiefen Tellern reichen.



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



Erstellt von Klaus am 01.04.2017