

# Kochen mit Klaus

## Spargel-Pasta „Italia“

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- je 500 g weißer & grüner Spargel, 1 Zwiebel, 150 g roher Schinken,
- Salz, Zitronensaft, Zucker, Butter, 1 Pck. Fix f. Spargel-Pasta, Pfeffer,
- 150 g Datteltomaten, 250 ml Cremefine, Weißwein, getr. Basilikum
- 150 g Frischkäse, 8 große Blätter Basilikum, 300 g Tagliatelle

### Zubereitung:

1. Zwiebel klein würfeln. Tomaten halbieren, Basilikum in schmale, Schinken in mittlere Streifen schneiden. Spargelenden abschneiden, weißen Spargel ganz, grünen im unteren Drittel schälen u. in 3 cm Stücke schneiden.



2. Zwiebeln in Butter glasig dünsten, Spargel bis auf die Spitzen 8 Min. mitbraten. Mit Salz, Zitronensaft u. Zucker würzen. Mit Cremefine u. 250 ml Wasser ablöschen. Unter Rühren mit Fix aufkochen, Spitzen zugeben u. mit 80 ml Wein verlängern. Abgedeckt bei kleiner Hitze 15 Min. köcheln lassen. Frischkäse einrühren, Tomaten unterheben u. mit Pfeffer u. getr. Basilikum abschmecken.



3. Inzwischen die Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen, mit der Sauce, frischem Basilikum u. Schinken bestreut servieren.



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



Erstellt von Klaus am 29.05.2015