

Kochen mit Klaus

Spargel-Ricotta-Nudeln mit Bärlauch

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g grünen Spargel, Salz, Zitronensaft, Zucker, 1 Zwiebel, Pfeffer,
- 180 g Spiralnudeln, 40 g Bärlauch, 100 g Kochschinken, Butter,
- 200 g Ricotta, 3 EL gerieb. Parmesan, 2 EL Mehl, 150 ml Weißwein

Zubereitung:

1. Spargel am unteren Drittel schälen, Enden abschneiden, in 3 cm große Stücke schneiden. Stücke bis auf die Spitzen mit Zitronensaft u. Zucker in einem Dampfgarer 18 Min. garen. Nach 10 Min. die Spitzen mit garen. Zwiebel fein, Schinken grob würfeln.



2. Bärlauch mit Ricotta, Parmesan u. 150 ml Spargelwasser pürieren. Nudeln nach Angabe zubereiten u. abgießen.



3. Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Mehl einrühren u. anschwitzen, mit Bärlauch-Püree ablöschen u. aufkochen. Mit Wein verlängern, Schinken u. Nudeln unterheben, mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



Tipp des Chaoten: Dazu einen guten Weißwein genießen.



Erstellt von Klaus am 22.04.2017