

Kochen mit Klaus

Spargelragout auf Reginette

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- je 300 g weißer & grüner Spargel, ½ rote Zwiebel, 2 Lauchzwiebeln,
- 100 g roher Schinken, Salz, Zitronensaft, Zucker, Butter, Pfeffer,
- 1 Pck. Fix f. Spargel-Pasta, 100 g Kirschtomaten, 250 ml Cremefine,
- Weißwein, gereb. Basilikum, 10 Blätter frischer Basilikum,
- 250 g Reginette-Bandnudeln

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Lauchzwiebelweiß klein würfeln. Lauchzwiebelgrün anderweitig verwenden. Tomaten halbieren, 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. Tomaten unterheben, erwärmen u. mit Pfeffer u. gerebeltem Basilikum abschmecken.



3. Inzwischen die Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen u. mit Spargelragout auf Teller geben. Basilikum in schmale, Schinken in mittlere Streifen schneiden u. auf dem Ragout anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein reichen.



Erstellt von Klaus am 14.06.2017