

Kochen mit Klaus

Spargelragout mit Pasta

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 250 g weißer & grüner Spargel, 1 Zwiebel, 125 g Schinkenwürfel,
- Salz, Zitronensaft, Zucker, Butter, 1 Pck. Fix f. Spargel-Pasta,
- 200 ml Sahne, 1 EL helle Sauce, Weißwein, Pfeffer, Petersilie,
- 250 g Reginette-Nudeln

Zubereitung:

1. Zwiebel klein würfeln. Spargelenden abschneiden, weißen Spargel ganz, grünen im unteren Drittel schälen u. in 3 cm Stücke schneiden.



2. Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Schinken mitbraten, Spargel (ohne Spitzen) zugeben u. 3 Min. mitbraten. Sahne + 150 ml Wasser zugeben. Unter Rühren mit Fix u. heller Sauce aufkochen, Spitzen zugeben u. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Mit Wein zu einer sämigen Sauce verlängern. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker abschmecken. Petersilie einrühren.



3. Inzwischen die Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen u. auf Tellern mit der Sauce bedeckt servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein reichen.

