

Pasta mit Spargel und Parmaschinken

Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1 Stunden
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN / Portionen		4	6
Spargel, weiß	g	1000	1500
Zucker	TL	1	1½
Cocktailtomaten	g	200	300
Lauchzwiebeln	Bund	1	1½
Knoblauchzehen	St	2	3
Olivenöl	EL	3	4½
Balsamico	EL	2	3
Parmaschinken ¹	g	100	150
Zucker	TL	1	1½
Makkaroni, Penne	g	500	750
Salz und Pfeffer			
Parmesan gerieben	g	100	150

VORBEREITEN:

1. Spargel schälen, in ca. 5 cm, lange Stücke schneiden. In Wasser mit 1 TL Zucker gut 10 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen.
2. Tomaten wenn groß halbieren.
3. Lauchzwiebeln in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden.
4. Knoblauch fein hacken.

¹ beim Metzger in 3-4 mm dicke Scheiben aufschneiden lassen

5. Nudeln im Salzwasser al dente kochen. Vom Nudelwasser beim Abgießen 1 Tasse auffangen.
6. Parmaschinken in feine Streifen schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen.
2. Den Parmaschinken, die Cocktailtomaten, den fein gehackten Knoblauch, die Lauchzwiebeln, den Spargel und den Balsamico dazugeben.
3. Alles kurz dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Nudeln untermischen. Wenn das Gemisch zu trocken ist etwas vom Nudelwasser zugeben.
5. Anrichten und Parmesan dazu reichen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

*

