



Mai 2020: Spargelnudeln mit Schinken

Zutaten (für 2 Personen):

- » 100 g gekochter Schinken
- » 500 g weißer Spargel
- » 1/2 Zwiebel
- » 1 EL Rapsöl
- » 150 g Schmand
- » 150 ml Weißwein
- » 160 g Röhrennudeln
- » Salz, Pfeffer, 1/2 – 1 TL Honig, Limettensaft, italienische Kräuter, Bärlauch, Parmesan

Zubereitung:

Zur Vorbereitung Schinken in dünne Streifen schneiden und den Spargel schälen und in 3 cm lange Stücke teilen. Die klein geschnittene Zwiebel in Öl andünsten und den Spargel zugeben. Mit Honig würzen und 5 Minuten goldgelb anbraten lassen. Den Schinken, italienische Kräuter, Schmand und Wein zugeben. Alles bei mittlerer Temperatur bissfest garen und zugedeckt warm halten.

Die Nudeln in Salzwasser garen. Dann mit dem Spargel mischen und mit Zitrone würzen. Parmesan und gehackten Bärlauch darüber streuen und servieren.

Guten Appetit!