

Pasta mit Spargel, Schinken und Sahne



Du liebst Spargel? Du liebst Pasta? Diese einfache Kombination, verfeinert als Pasta mit Spargel, Schinken und Sahne, ist ur schnell gemacht und schmeckt lecker – ein tolles Alltagsgericht, das zumindest mich sehr glücklich macht 😊

Du brauchst für 2 Personen:

- 200 g Nudeln, ich empfehle Penne
- 400 g Spargel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 ml Schlagobers oder eine fettreduzierte Alternative wie Creme fine
- 150 g Schinken
- Salz, Pfeffer
- Etwas Schnittlauch für die Deko
- Etwas Zitronen- oder Limettensaft

Und so geht's:

- Nudeln nach Packungsanleitung kochen
- Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl glasig dünsten
- Parallel den Spargel ggf. schälen und in ca. 2 cm breite Stücke schneiden
- Wenn Zwiebel und Knoblauch glasig sind, den Spargel dazu geben und einige Minuten mit dünsten
- Bevor die Nudeln durch sind, einen Schöpfer vom Nudelwasser zur Seite stellen
- Schlagobers, Creme fine oä dazu geben und für einige Minuten garen
- Zitrone oder Limette pressen
- Nun die Sauce mit etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen
- Abschließend noch den Schinken untermischen und die Konsistenz der Sauce mit dem Nudelwasser perfektionieren (1-2 Löffel sollten reichen, damit sie nicht zu dick und sämig ist)
- Jetzt noch die Nudeln unter die Sauce mischen, kurz ziehen lassen und anrichten 😊