

Spargelpasta mit Bärlauchschinken

04.Mai 2023

Zutaten für 2 Personen:

150g Bärlauch Schinken

400g Bandnudeln

10 Stk grüner Spargel

Saft einer Orange

2El Honig

200ml Schlagobers

1EL Butter

Etwas Salz und Pfeffer

Etwas frische Petersilie

Käse nach Belieben

Zubereitung:

1. Die Nudeln in einem großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und bissfest kochen.
2. Die trockenen Enden des Spargels entfernen und die restlichen Stiele in 4 cm lange Stücke schneiden.
3. Die Orange auspressen, aber die Schale nicht entsorgen.
4. Für die Sauce den Spargel mit etwas Butter in der Pfanne von allen Seiten gut anbraten und den Honig hinzufügen. Diesen leicht karamellisieren lassen.
5. Um etwas Säure in die Sauce zu bekommen, den Orangensaft in die Pfanne zum Spargel hinzufügen.
6. Jetzt noch das Schlagobers dazu, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce etwas einkochen lassen.
7. Die gekochten Nudeln direkt aus dem Wasser in die Pfanne geben.
8. Zum Schluss die Spargel-Pasta auf zwei Teller aufteilen und mit dem frischen aromatischen Bärlauch-Schinken toppen und mit Käse bestreuen.

Tipp: etwas frische Zeste der übriggebliebenen Orange gibt einen extra Frischekick.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

