Gin-Pasta

mit Spargel-Schinken

Was du dazu benötigst

Für die Sauce:
250g Spargel, grün
1 Zwiebel, gewürfelt
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 EL Butter
80ml Gin
200ml Schlagobers
Etwas Salz & Pfeffer
Für die Pasta:
150g Spargel-Schinken
400g Spaghetti
1 EL Butter zum Anbraten

Zubereitung

Für die Sauce den grünen Spargel in Stücke schneiden und mit Zwiebel und Knoblauch in Butter anrösten.

Mit Gin ablöschen und kurz einkochen lassen. Schlagobers dazugeben und weitere fünf Minuten köcheln lassen.

Anschließend die Sauce fein pürieren und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Währenddessen den Spargel-Schinken in Streifen schneiden und in Butter knusprig anbraten.

Die pürierte Gin-Spargel-Sauce dazugeben und gut vermengen.

Die gekochten Spaghetti in der Sauce schwenken und auf Tellern servieren.

Tipp

Für ein intensiveres Aroma, frische Zitronenzeste oder frisch geriebenen Parmesan hinzufügen.

Portionen

4 Portionen

Dauer

30 Minuten
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Kochzeit: 15 Minuten

Level

Einfach