

Spargel Pasta

von SharkMacGyver · 3 Portionen · Pasta



ZUTATEN

250 g GUT BIO Spaghetti
1 EL Olivenöl
300 g Grüner Spargel
150 g Prosciutto Cotto
(Kochschinken)
2 Knoblauchzehen
150 ml Milsani creme a la cuisine
(oder Kochsahne)
100 g Frischkäse 16%
2 Kellen Pastawasser
1 Bio Zitrone (Abrieb)
30 g Grana Padano

ZUBEREITUNG

- 1.**
Nudelwasser aufsetzen und salzen. Knoblauch schälen und in ganz feine Scheiben schneiden. Spargel waschen und untere Enden 4cm abschneiden und entsorgen. Spargel dann in 3 cm lange Stücke schneiden. Schinken in kleine Stücke schneiden.
- 2.**
Eine große Pfanne mit dem Olivenöl auf mittlere Hitze erhitzen und Spargel mit dem Schinken 1-2 Minuten anbraten.
- 3.**
Nun Knoblauch hinzugeben und weitere 1-2 Minuten anbraten. Nun auch die Spaghetti ins Wasser geben.
- 4.**
Creme und Frischkäse in die Pfanne einrühren und aufkochen lassen. Auf niedrige Hitze stellen und köcheln lassen. Währenddessen Bio Zitrone heiß abwaschen und mit einem Zester Schale abreiben. Grana Padano reiben.
- 5.**
Nun 2 Kellen Pastawasser in die Soße einrühren.
- 6.**
Soße mit Gewürzen und Zitronenzeste würzen.
- 7.**
al dente Pasta dazu, gut vermischen, ggfs weiteres Pastawasser dazugeben und 1-2 Minuten ziehen lassen.

