

Zutaten:

500g Spargel
250ml (1/4L) kochendes Salzwasser
Zucker
400g Spaghetti
Salzwasser
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
250g gekochter Schinken
2 EL Butter
100g Parmesan

Zubereitung:

Den Spargel von oben nach unten schälen, darauf achten, dass Schalen und holzige Stücke völlig entfernt, die Köpfe aber nicht verletzt werden. Den Spargel waschen, in kleine Stücke schneiden, in Salzwasser geben, etwas Zucker hinzufügen, zum Kochen bringen, in etwa 8-10 Minuten gar kochen lassen. Die Spargelstücke herausnehmen und warm stellen. Die Spaghetti in das kochende Salzwasser geben, zum kochen bringen, nach Packungsanleitung gar kochen lassen. Die Spaghetti in ein Sieb geben mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und warm stellen. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln. Den Schinken in Würfel schneiden. Die Butter zerlassen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anbraten. Den Schinken hinzufügen und mit erhitzen. Den Spargel zugeben und alles mit den Nudeln vermengen. Den Parmesan dazureichen.

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt- Graf