

Strasser



Grünpargel
Mag. Sonja Strasser

Mistelbacherstraße 28 | 2193 Wilfersdorf
Tel | 0664 - 6338822 od. 0664 – 8622594
E-Mail | sonja-strasser@aon.at
Web | www.strasser.at.st

Spaghetti mit Spargel

Zutaten:

300 g Schlagobers, 800 g grüner Spargel, 300 g gekochter Schinken, Salz, Pfeffer, 2 EL Tomatenmark, 2 Eigelb, 400 g Spaghetti.

Zubereitung:

Schlagobers zum Kochen bringen. Geputzten Spargel (nur an der unteren Hälfte schälen) in 2 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser 5 - 10 min. garen.

Kleingewürfelten Schinken und Spargel zum Obers geben, mit Salz und Pfeffer würzen, Tomatenmark unterrühren und mit Eigelb legieren.

Spaghetti al dente kochen und mit der heißen Spargelsauce servieren.

Rezeptidee: Rudolf Lindinger, Spargel-Kochbuch, www.puppinger-spargel.com.

Spaghetti mit Spargel und Kräutern

Zutaten:

400 g Spaghetti, 1 kg Spargel, 60 g Butter, 2 EL gehackte Petersilie, 1 EL gehacktes Basilikum, 400 ml Sahne, Salz, Pfeffer, 60 g frisch geriebener Parmesan.

Zubereitung:

Zunächst die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen, abtropfen lassen und warm halten. Den Spargel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen bis sie zerlaufen ist, dann den Spargel hinzufügen. Das Ganze bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten bissfest dünsten und dann Petersilie, Basilikum, Salz und Pfeffer hinzugeben. Anschließend wird die Sahne beigerührt. Nun muss alles noch einmal rund 4 Minuten vor sich hin köcheln. Zum Abschluss wird der Parmesan hinzugegeben. Anschließend wird die warme Pasta mit dem Spargel und der Sauce sorgfältig vermengt.

Guten Appetit!

Quelle: www.beckmanns-spargel.de