



Spargel-Schinkencreme mit Bandnudeln (für 4 Personen)

250 g Bandnudeln, schmal
(evtl. Spinatnudeln)

1 TL Salz

800 g weißer Spargel

½ TL Salz

½ TL Zucker

1 Zwiebel

200 g Hinterschinken

3 EL Öl

200 ml Sahne

2 Eigelb

50 g geriebener Käse (z.B. Parmesan)

Salz

Pfeffer

2 EL Basilikum, gehackt

evtl. Weißwein

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Die Nudeln mit Salz in Wasser bissfest kochen, abgießen und abtropfen lassen. Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. Die Stangen in ca. 2–3 cm große Stücke schneiden und mit Salz und Zucker in ca. 1 ¼ l Wasser nicht zu weich kochen, abgießen und gut abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und hacken, den Schinken fein würfeln. Beides im Öl goldbraun anbraten, Spargel dazugeben, evtl. mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Sahne mit Eigelb, Käse, etwas Salz und Pfeffer verquirlen, unter die Spargelmischung heben und heiß werden lassen (aber nicht mehr kochen!). Bandnudeln vorsichtig untermischen, zugedeckt 5 Min. ziehen lassen und mit dem Basilikum bestreut servieren.

