

Bandnudeln mit Schinken und Gorgonzola-Feigen-Soße

Für 2 Personen

200 g Bandnudeln, frisch	150 g Spargel, grün	100 g Gorgonzola
8 Scheiben Coppa-Schinken	2 Feigen, reif	10 ml Sherry
50 ml Gemüsefond	75 ml saure Sahne	2 EL Zucker, braun
1 Schote Chili, rot	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Bandnudeln in Salzwasser drei Minuten bissfest garen. Den Spargel von den Enden befreien. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und klein schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den Spargel darin anbraten. Den Zucker, Chili und zwei Esslöffel Wasser hinzufügen und das Ganze zehn Minuten karamellisieren lassen. Die Feigen vierteln, mit dem Coppa umwickeln und mit Zahnstochern feststecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Feigen darin von allen Seiten anbraten. Abschließend die Feigen aus der Pfanne nehmen und die Zahnstocher entfernen. In einem Topf die Sahne, den Gemüsefond, den Gorgonzola und den Sherry erwärmen, bis der Gorgonzola geschmolzen ist. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und bei geringer Temperatur warm halten. Die Nudeln mit dem Spargel und den Feigen auf Tellern anrichten und mit der Soße servieren.

Berit Seifert am 16. September 2009