

# Pasta mit gebratenem Spargel und Parma-Schinken

## Für 4 Personen

100 g Weizenmehl	200 g Hartweizenmehl	5 Eigelb
3 EL Olivenöl	1 Prise Salz	

## Gemüse:

1 Tomate	800 g Spargel	Salz
Zucker	1 TL Butter	2 EL Olivenöl
Pfeffer	60 g Parmaschinken, dünn	

## Sauce:

200 ml Kalbsfond	100 ml Weißwein	150 ml Sahne
1 TL Speisestärke	60 g Parmesan	Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft		

Für den Nudelteig beide Mehle, Eigelbe, Olivenöl und Salz vermengen und zu einem glatten Teig kneten, eventuell noch 2-3 EL Wasser zufügen. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Für das Gemüse die Tomate am Stielansatz einritzen, kurz in heißes Wasser geben, die Haut abziehen, Tomate vierteln, die Kerne entfernen und feine Würfel schneiden. Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Mit einer Prise Salz, einer Prise Zucker und Butter aromatisieren und den Spargel darin ca. 6 Minuten bissfest garen. Spargel herausnehmen und mit einem Tuch gut trockentupfen.

Den geruhten Nudelteig auf einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Aus den Teigbahnen ca. 5 mm breite Tagliatelle schneiden, diese auf ein Blech legen und mit Mehl bestäuben damit sie nicht zusammenkleben.

Für die Sauce den Kalbsfond mit dem Weißwein in einen Topf geben und um mehr als die Hälfte einkochen lassen.

Dann die Sahne zugeben. Stärke mit 1 EL Wasser verrühren, unter die Sauce rühren, aufkochen und die Sauce damit binden.

Parmesan fein reiben, Saucentopf vom Herd ziehen, Parmesan unter die Sauce mixen. Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den Spargel darin braten, bis dieser goldbraun ist. Die Tomatenwürfel zugeben und kurz mit schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 2-3 Minuten bissfest kochen, dann abschütten. Nudeln zur Parmesansauce geben, darin schwenken und anrichten. Gebratenen Spargel darauf verteilen und die Parmaschinken daraufsetzen.

Karlheinz Hauser am 25. April 2017