

Spargel mit Nudeln in Speck-Sahne-Soße

Für 2 Personen:

50 g Speck	1/2 Bund Schnittlauch	4 grüner Spargel
250 g Spaghetti	150 ml Sahne	50 g Parmesan
1/2 Peperoni	1 Limette	

Zuerst den Speck kräftig anbraten und währenddessen den grünen Spargel dünn runterschneiden. Schnittlauch schneiden und beides zum Speck in die Pfanne geben und mit Pfeffer würzen. Sahne drauf und köcheln lassen.

Am Ende die gekochten Nudeln in die Pfanne, Parmesan drüber reiben und alles vermengen. Mit Peperoni garnieren und zum Schluss noch alles mit etwas Limettensaft beträufeln.

Steffen Henssler am 30. Juni 2020