

Spargel mit Kochschinken in sahnigen Nudeln

Für 2 Personen:

250 g Penne	1 Bund weißer Spargel	1 Zwiebel
250 g Kochschinken	2 Zweige Blattpetersilie	3-4 EL Butter
1 EL Pflanzenöl	3-4 Eier	1 Schuss Sahne
Salz, Pfeffer		

Die Nudeln in gesalzenem Wasser gar (leicht bissfest) kochen, kalt abschrecken, einen Löffel Öl unterrühren und vollständig abkühlen lassen.

Spargel kochen:

Den Spargel schälen, in einem Topf mit gesalzenem Wasser bei schwacher Hitze langsam gar, bzw. noch bissfest, etwa 11 min. köcheln lassen, herausnehmen, abkühlen und schräg in etwa 1,5 - 2 cm dicke Stücke schneiden. Die Spargelspitzen dürfen etwas länger sein.

Nudeln mit Spargel anbraten:

Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einer großen, beschichteten Pfanne, bei mittlerer Hitze in der schäumender Butter glasig werden lassen.

Anschließend den in größere Würfel geschnittenen Kochschinken zugeben, und ebenfalls bei mittlerer Hitze langsam anbraten.

Jetzt die Nudeln zugeben und ebenfalls bei mittlerer Hitze mit durchschwenken und sanft braten. Wichtig ist, je nach Portionsgröße eine ausreichend große Pfanne oder sogar einen Bräter zu verwenden, damit man genug Fläche hat um die Schinkennudeln schön anzubraten.

Anschließend den Spargel zugeben und gut durchschwenken.

Nudeln mit Spargel und Petersilie:

Die Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen, die obere Stielhälfte in feine Scheiben (ähnlich wie Schnittlauchröllchen) schneiden und die untere Stielhälfte entfernen. Petersilie (Blättchen und fein geschnittene Stiele) in die heiße Pfanne geben, unter die Nudeln schwenken und Pfanne vom Herd nehmen.

Jetzt die Eier in eine Schüssel aufschlagen, einen großzügigen Schuss Sahne zugeben, mit einer Gabel verkleppern und direkt mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend unterrühren und die Nudeln mit Spargel sofort servieren.

Alexander Herrmann am 10. März 2022