

## Pasta mit Spargel und Schinken

### Für 2 Personen:

250 g Pasta	1 Msp. Salz	6 Stangen weißer Spargel
2 EL Bratöl Butter	1/2 rote Peperoni	1 Msp. Gewürzsalz
1 Scheiben Katenschinken	1 EL Mehl	80 ml Weißwein
100 g Sahne	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Msp. Gemüsegewürz
1 Msp. scharfes Gewürz		

Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe sehr bissfest garen. Spargel schälen, Enden abbrechen.

Spargel schräg in 3-4 cm lange Stücke schneiden.

Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Spargel darin kräftig anbraten. Peperoni samt Kernen in Ringe schneiden, zum Spargel geben und mitbraten. Mit Gewürzsalz würzen.

Währenddessen Schinken quer in knapp 1 cm breite Streifen schneiden. Spargel mit Mehl bestäuben und kurz anrösten. Mit Weißwein ablöschen und Bratensatz lösen. Wein etwas einkochen lassen. Sahne zugießen.

Petersilie samt Stielen hacken und in die Sauce geben Pasta abgießen und abtropfen lassen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Pasta und etwas Kochwasser in die Sauce geben. Schinken zugeben und alles ca. 2 Minuten köcheln lassen. Mit Gemüsegewürz und Scharfem Gewürz pikant abschmecken und auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 10. Juni 2023