

## Tagliatelle mit Spargel und gekochtem Schinken

Das königliche Gemüse von  
seiner besten Seite – Traumpaar  
Spargel & Schinken

Für Vegetarier den Schinken  
einfach weglassen



Tagliatelle ins kochende Wasser zusammen mit dem Salz, einer kleinen Zwiebel, einem Lorbeerblatt und einer Chilischote oder etwas scharfen Kräutern geben und nach Packungsanleitung bis kurz vor „al dente“ kochen. Abgießen und etwas Kochwasser auffangen. Die Nudeln auf einem Küchenblech ausdampfen lassen und etwas Öl darunter mengen (kleben nicht mehr zusammen und man kann sie so gut aufbewahren, z.B. wenn man erst später Gäste hat).

Spargel im unteren Drittel Schälen, mit der Hand kurz vor dem Ende abbrechen (bricht meistens direkt an der richtigen Stelle ab) und in 2–3 cm lange Stücke schräg schneiden.

In der Pfanne die Butter schmelzen, die halbierten und fein geschnittenen Zwiebeln zusammen mit dem Spargel hineingeben und anbraten. Mit Nudelwasser ablöschen und etwas einköcheln lassen. Creme fraiche zusammen mit den Kräutern einrühren und leicht weiter kochen lassen, bis der Spargel die gewünschte Bissfestigkeit erreicht hat. Jetzt den in Streifen geschnittenen Schinken begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dann die Tagliatelle in die Soße geben und fertig garen lassen, dass sie den vollen Geschmack der Soße annehmen.

### Rezept für 4 Personen:

#### Zutaten:

250 g Tagliatelle  
1 kleine Zwiebel  
1 Lorbeerblatt  
1 scharfe Chilischote oder scharfe Kräuter mit Chili  
2 EL Salz

250 g Tagliatelle  
1 kleine Zwiebel  
1 Lorbeerblatt  
1 scharfe Chilischote oder scharfe Kräuter mit Chili  
2 EL Salz

500 g grüner Spargel  
200 ml Creme fraiche m. Kräutern  
fein geriebener Parmesan

Dazu Lugana, Grauburgunder,  
Silvaner o. Bacchus

### Serviervorschlag:

Das Ganze auf einem Teller schön anrichten, mit Parmesan bestreuen und einmal mit der Pfeffermühle darüber gehen. Sofort servieren!

Buon divertimento – *Ihr Horst Seeburger*



**Vanoni** Lebensräume GmbH  
Bahnhofstraße 7-9 | 89312 Günzburg  
Tel. 08221 - 6449 | Fax. 08221 - 34982

bett.gardine@**Vanoni**.de | www.**Vanoni**.de

