



REZEPT PARKTHERME

Spargel mit Nudeln, Asmonte Käse und Vulcanoschinken

Zutaten:

- Salz, Pfeffer
- 50 g Butter
- 2 Schalotten
- 200 ml Schlagobers
- 300 g Spargel grün
- 125 ml Spargelkochfond
- 125 ml Weißwein
- 1 EL Asmonte gerieben
- 8 Scheiben Vulcano Schinken



1) Spargel waschen, trockene Enden wegschneiden. Spargelstangen im unteren Drittel dünn schälen. Spargel in wenig Salzwasser ca. 7 Minuten bissfest kochen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Spargel in Stücke schneiden. 125 ml vom Kochfond für die Sauce beiseite stellen.

2) Schalotten klein würfelig schneiden und in Butter hell anschwitzen. Wein und Spargelfond zugießen und auf ein Drittel einkochen. Obers zugießen und ca. 2 Minuten kochen

3) Parallel dazu Penne in Salzwasser al dente kochen, abseihen und kurz abtropfen lassen.

4) Sauce erhitzen, Spargel darin kurz erwärmen. Pasta und Asmonte Käse mit der Spargelsauce vermischen. Pasta in vorgewärmten Tellern anrichten, mit dünnen Scheiben Vulcano Schinken garnieren.

GUTES GELINGEN!

www.parktherme.at