



# 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](http://www.parktherme.at)