

Spargel mit Rhönland-Rauchschinken und Bandnudeln

Zutaten für 5 Portionen:

500 g Rhönland- Bandnudeln
500 g grüner Spargel
150 ml Spargelwasser
3 EL Butter
2 rote Zwiebeln
300 ml Rhönland Landrahm
2 EL Parmesan gerieben
200 g Rhönland- Rauchschnitten
Schnittlauch, Petersilie fein geschnitten
Salz, Pfeffer
Zucker, Zitronensaft

Zubereitung:

Den Spargel schälen und in etwas Salzwasser mit Zucker und Zitronensaft bissfest kochen. Spargel aus dem Wasser nehmen und 150 ml vom Spargelwasser aufheben.

Die Zwiebeln schälen und klein schneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen, die Zwiebeln begeben und glasig dünsten, mit dem Spargelwasser ablöschen und etwas einkochen lassen. Landrahm begeben und kurz weiter köcheln lassen.

Den Spargel in ca. 3 cm lange Stücke schneiden, Schinken in Streifen schneiden und alles in die Rahmsoße geben, Kräuter begeben, abschmecken mit Salz und Pfeffer, durchmischen und auf dem Herd warm halten.

Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, abschütten, abtropfen lassen und auf Tellern anrichten, mit der Soße übergießen und mit etwas Parmesan bestreuen.

Guten Appetit!

