

SPARGELREZEPT: Spargel mit trofie



Zutaten für 4 Personen:

1 Bund weisse oder grüne Spargel (1 Kg)
150 g Cherry Tomaten
100 g Rohschinken (1 dicke Scheibe)
350 g Trofie (dünne, kurze verdrehte Nudel)
100 g crème fraîche
1 dl Weisswein
Olivenöl, Pfeffer, Salz, Parmesan Käse gerieben
Für Schärfe betonen evtl. Peperoncino

Zubereitung:

- Spargel bis zur Spitze schälen (bei grüne Spargel evtl. nicht nötig), waschen, in ca. 4 cm. lange Stücke schneiden.
- Cherry Tomaten waschen und halbieren
- 3 Suppenlöffel Olivenöl in Pfanne wärmen, Spargelstücke dazugeben und dämpfen (nicht anrösten), danach Cherry Tomaten dazugeben, ca. 3 Min. rühren und gut andämpfen, anschliessend Rohschinken (in dünne Streifen geschnitten) integrieren. Kurz rühren bis der Rohschinken angewärmt ist. Weisswein und crème fraîche dazugeben, Pfeffer und Salz, evtl Peperoncino, nach Belieben, gut verrühren, zudecken und ca. 15 Min. köcheln lassen auf minimaler Wärme.
- Die Teigwaren „al Dente“ kochen, abtropfen, in die Pfanne mit den Spargel dazugeben, kurz zusammen rühren und servieren.
- Parmesankäse wird individuell nach belieben dazugegeben

Wein dazu :

Ich empfehle dazu ein Südtiroler Sauvignon Blanc Winkl.
Die Kellerei Terlan hat sogar den Wein Sauvignon „Spargel“

GUTEN APPETIT!