

Kochen mit Klaus

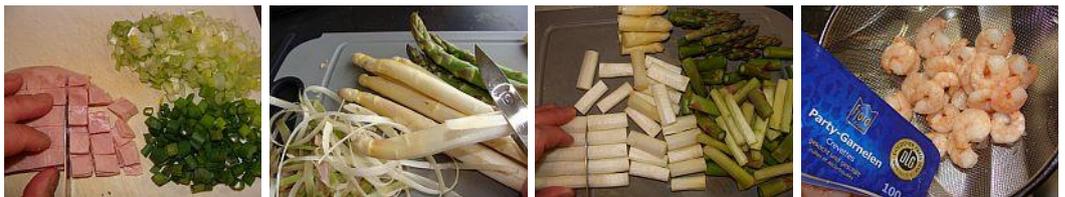
Spargel-Schinken-Garnelensauce auf Pasta

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 250 g weißer & grüner Spargel, 200 g Party-Garnelen, Salz, Zucker,
- Pfeffer, Butter, 2 Lauchzwiebeln, 100g Kochschinken,
- 1 Pck. Fix für Spargel Schinken-Pasta, 250 ml Cremefine,
- 50 ml Weißwein, Petersilie, 300 g Spaghetti

Zubereitung:

1. Zwiebelweiß klein würfeln, Zwiebelgrün in schmale Ringe schneiden. Weißen Spargel ganz, grünen im unteren Drittel schälen. Enden abschneiden u. die Stangen in 2-3 cm Stücke schneiden. Schinken würfeln, Garnelen waschen.



2. Zwiebelweiß in Butter glasig dünsten. Spargel (ohne Spitzen) zugeben u. 5 Min. mitbraten. Cremefine + 150 ml Wasser zugießen. Unter Rühren mit Fix aufkochen, Spargelspitzen, Schinken u. Garnelen zugeben u. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Mit Wein zu einer sämigen Sauce verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Lauchzwiebelgrün u. Petersilie einrühren.



3. Inzwischen die Spaghetti nach Angabe zubereiten, abgießen u. in tiefen Tellern mit der Sauce bedeckt servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein reichen.



Erstellt von Klaus am 03.05.2019