

Wunderbares Mai-Rezept

Pasta mit weißem und grünem Spargel



Rezept für 4 Personen

Zutaten:

400 g kurze Pasta (z.B. Penne, Sedanini, Farfalle)
400 g weißen Spargel
400 g grünen Spargel
100 g Schalotten oder Frühlingszwiebeln
100 g Pancetta oder Frühstücksspeck
etwas Zitronenthymian
Olivenöl, Salz, Pfeffer
Parmesankäse (wer mag)

Zubereitung:

Zunächst den weißen Spargel schälen, waschen und im Dampftopf oder Salzwasser garen bis er bissfest ist. Oder eine vorgegarte Spargelmenge vom Vortag verwenden. Den gegarten

Spargel mit ca. 200 ml Spargelwasser mit dem Zauberstab pürieren und beiseite stellen. Dann den grünen Spargel am unteren Ende schälen oder großzügig abschneiden, waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Schalotten und die Pancetta fein würfeln.

Das Wasser für die Pasta zum Kochen bringen. In dieser Zeit Pancettawürfel bei mäßiger Hitze in einer großen Pfanne kross ausbraten und beiseite stellen. Die gewürfelten Schalotten im ausgelassenen Fett kurz andünsten, dann den klein geschnittenen, grünen Spargel und den Zitronenthymian hinzugeben und unter ständigem Rühren bissfest braten. Danach den pürierten weißen Spargel hinzufügen, gut durchwärmen und mit Salz, Pfeffer und gutem Olivenöl abschmecken. Die Sauce warmhalten, aber nicht mehr dünsten lassen.

Die Pasta bissfest kochen, in die Spargelpfanne geben und gut durchmengen. Bei Bedarf etwas Pasta-Wasser hinzugeben. Die kross gebratenen Pancettawürfel darüber streuen und servieren. Wer mag kann sich etwas Parmesankäse darüber reiben. **Buon appetito!**

Perfekter Begleiter ist unser SenzaFine Bianco!

P.S. Natürlich kann man das Rezept auch nur mit weißem oder nur mit grünem Spargel zubereiten. Einfach mal ausprobieren 🍷