

Spargel-Pecorino Pasta

...italienisches Nudelgericht mit Spargel und italienischem Käse



Spargel-Pecorino Pasta - Rezept für 4 Personen

- 500 Pasta z.B. Linguine
- 500 g weiße Spargelstangen
- 2 Schalotten oder kleine Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Sahne
- 200 ml Gemüsebrühe (darf auch Instantbrühe sein)
- 2 EL Butter
- Salz nach Geschmack
- 1 Prise Zucker
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- Pfeffer weiß oder schwarz
- 40 g frisch geriebener Pecorino
- 40 g frisch geriebener Parmesan
- 2 Eigelbe
- etwas gehobelter Parmesan zum Bestreuen

-
1. Den Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden
 2. Vom Stangenspargel die Köpfchen abschneiden und beiseite legen
 3. Dann den restlichen Spargel der Länge nach halbieren und in feine Streifen schneiden

4. Die Schalotten schälen und in feine Würfelchen schneiden
5. in einer großen Pfanne mit hohem Rand das Olivenöl erhitzen, die Schalottenwürfel leicht anbraten
6. Die Sahne und die Gemüsebrühe hinzufügen und alles ca. 10 Min. auf kleiner Hitze köcheln lassen
7. In der Zwischenzeit die Pasta Eurer Wahl nach Packungsanleitung kochen. Die Nudeln sollen noch schön al dente sein!
8. Die Butter in einer Panne erhitzen und die Spargelköpfchen und die Spargelstreifen darin ca. 5 Min. braten, salzen und die Prise Zucker dazu geben und in die Sahnesoße geben
9. Die Nudeln nun in ein Sieb abgießen, dabei eine kleine Schöpfkelle vom Nudelwasser zurückbehalten und unter die Spargelsoße mischen
10. Die Sahnesoße mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen und die Pfanne vom Herd nehmen
11. Den geriebenen Käse unter die Soße rühren, dann die beiden Eigelbe unterrühren
12. Die Pfanne wieder auf die Herdplatte stellen und leicht erhitzen, bis die Soße schön cremig ist. **Nicht mehr kochen lassen, sonst gerinnt die Soße!**
13. Die Spargelsoße über die Pasta gießen und gut unterheben
14. Auf Tellern anrichten, mit gehobeltem Parmesan bestreuen und servieren

♥ Guten Appetit ♥