

Karlheinz Hauser
Pasta mit gebratenem Spargel und Parmaschinken

Dienstag, 25. April 2017
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: mittel
Pasta, Mediterran

Zutaten

Für den Pastateig

100 g Weizenmehl
200 g Hartweizenmehl
(aus dem ital. Lebensmittelgeschäft)
5 Eigelb
3 EL Olivenöl
1 Prise Salz



Für das Gemüse

1 Tomate
800 g Spargel
etwas Salz
etwas Zucker
1 TL Butter
2 EL Olivenöl
etwas Pfeffer aus der Mühle
60 g Parmaschinken, dünn aufgeschnitten

Für die Sauce

1 Schalotte
5 Champignons
1 Butter
200 ml Kalbsfond
100 ml Weißwein
150 ml Sahne
1 TL Speisestärke
60 g Parmesan
etwas Pfeffer aus der Mühle
1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den Nudelteig beide Mehle, Eigelbe, Olivenöl und Salz vermengen und zu einem glatten Teig kneten, eventuell noch 2-3 EL Wasser zufügen. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. Für das Gemüse die Tomate am Stielansatz einritzen, kurz in heißes Wasser geben, die Haut abziehen, Tomate vierteln, die Kerne entfernen und feine Würfel schneiden. Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Mit einer Prise Salz, einer Prise Zucker und Butter aromatisieren und den Spargel darin ca. 6 Minuten bissfest garen. Spargel herausnehmen und mit einem Tuch gut trockentupfen.

3. Den geruhten Nudelteig auf einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Aus den Teigbahnen ca. 5 mm breite Tagliatelle schneiden, diese auf ein Blech legen und mit Mehl bestäuben damit sie nicht zusammenkleben.
4. Für die Sauce die Schalotte schälen und würfeln, Champignons in Scheiben schneiden. Schalotte und Champignons in Butter in einem Topf anbraten, mit dem Kalbsfond und dem Weißwein ablöschen und um mehr als die Hälfte einkochen lassen.
5. Dann die Sahne zugeben. Stärke mit 1 EL Wasser verrühren, unter die Sauce rühren, aufkochen und die Sauce damit binden.
6. Parmesan fein reiben, Saucentopf vom Herd ziehen, Parmesan unter die Sauce mixen. Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
7. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den Spargel darin braten, bis dieser goldbraun ist. Die Tomatenwürfel zugeben und kurz mitschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 2-3 Minuten bissfest kochen, dann abschütten.
9. Nudeln zur Parmesansauce geben, darin schwenken und anrichten. Gebratenen Spargel darauf verteilen und den Parmaschinken daraufsetzen.

Pro Portion: 740 kcal / 3093 kJ

59 g Kohlenhydrate, 25 g Eiweiß, 43 g Fett