

Spaghetti mit grünem Spargel und Kochschinken

Für 4 Portionen:

300 g Sahne 750 g Spargel, grüner 300 g Kochschinken
Salz, Pfeffer 2 EL Tomatenmark 2 Eigelb
400 g Spaghetti

Sahne zum Kochen bringen. Geputzten Spargel (nur an der unteren Hälfte schälen) in 2 cm große Stücke schneiden und 5-10 Min. in Salzwasser garen.

Klein gewürfelten Schinken und Spargel zur Sahne geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark unterrühren und mit Eigelb legieren.

Spaghetti al dente kochen und mit der heißen Spargelsauce servieren.

NN am 25. März 2025