

Grüner Spargel mit Vollkornspaghetti in Rahmsoße aus dem Wok

Zutaten:

- 100 g Speckwürfel
- 1 Bund grüner Spargel (10-12 Stück)
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1/4 Tl. Pfeffer
- 1/4 Tl. Salz
- 250 ml. Kochsahne
- 100 Gramm Parmesan, gerieben
- 1 Limette (Saft)
- 1 Peperoni
- 500 g Vollkornspaghetti, abgekocht

- 1 EL Erdnussöl zum Braten



Zubereitung:

Zuerst die Speckwürfel kräftig anbraten. Währenddessen den grünen Spargel putzen und mit dem Santokumesser schräg dünn runterschneiden. Schnittlauch ebenfalls schneiden und beides zum Speck in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne dazugeben und köcheln lassen bis der Spargel bissfest gegart ist. Zum Schluss die gekochten Spaghetti in den Wok geben, Limettensaft darüber träufeln und zusammen mit dem geriebenen Parmesan schön vermengen. Mit Peperoni garnieren.

Verwendete Produkte: Edelstahl Antihaf-Wokpfanne mit Glasdeckel, Microplane feine Reibe, Zitruspresse

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN