

Nudeln Rezepte

Bandnudeln Mit Grünem Spargel

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Gemüse, Hauptspeise, Nudel, Spargel, Teigwaren

500 g grüner Spargel	100 g	Erbsen, TK
200 g frische Bandnudeln	50 g	Parmesan, frisch gerieben
100 g roher Schinken, in Streifen - geschnitten	1 kleine	Bund Kerbel, gezupft
200 g Crème double		Salz, Pfeffer, Muskat Butter

Den Spargel putzen, waschen und in Stücke schneiden.

Dann in wenig Wasser mit etwas Butter, Salz und Zucker ca. 8 Minuten dünsten.

Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen und abgießen.

Den Schinken kurz anschwitzen, mit Creme double ablöschen, und die Erbsen zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Nudeln mit der Schinkensahne, dem Spargel und dem Parmesan vermengen. Abschmecken und den Kerbel unterheben.