



mmhhh Lecker!

Penne mit Grünspargel

Zutaten:

Für 2 Personen

500g grüner Spargel

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 Tomaten

300g Penne

1 Ei Butter

1 Ei Olivenöl

Zucker

Salz

Pfeffer

100ml Nudelwasser

3 Ei Mascarpone

Zeit ca. 25 Minuten

Zubereitung

Von 500g grünem Spargel das untere Drittel schälen, Enden abschneiden. Die Stangen schräg, in 1 cm breite Stücke schneiden.

1 Zwiebel in kleine Würfel schneiden. 1 Knoblauchzehe hacken. 2 Tomaten vierteln, entkernen und klein würfeln.

300g Penne in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Inzwischen 1 Ei Butter und 1 Ei Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Spargel 4 Min. anbraten, mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und 3 Min. mitbraten.

Nudeln abgießen, dabei 100ml Nudelwasser auffangen. Nudelwasser und 3 Ei Mascarpone zum Spargel geben, verrühren und aufkochen. Tomatenwürfel untermengen, evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Nudeln untermischen und servieren.



Guten Appetit

mnhhh Lecker!

SPARGEL REZEPT

Spargel-Kartoffel-Auflauf

- 1** **1kg Kartoffeln** schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser kochen. **1kg Spargel** schälen, in kleine Stücke schneiden und im kochenden Salzwasser (mit einem Schuss Zitrone) 15 Min. bissfest kochen. **200 g gekochter Schinken** in Würfel schneiden.
- 2** Zuerst die gekochten Kartoffeln in einer Auflaufform verteilen, anschließend die Hälfte des Schinkens darüber streuen. Dann die Spargel und den Rest des Schinkens verteilen.
- 3** **1 Becher Sahne, 1 Becher Schmand** und **100 ml Milch** gut verrühren. **2 Pck. Sauce Hollandaise** (zum kalt anrühren) unterrühren, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und noch **Schnittlauch** in die Soße streuen. Das Ganze auf der Spargel/Kartoffelmasse verteilen.

Den **geriebenen Käse** darüber streuen und bei 200° 20 bis 25 Minuten goldbraun überbacken.

Zeit ca. 30 Minuten



Guten Appetit

