Nudeln mit Spargel

Bei diesem Anblick kommen selbst Gourmets ins Schwärmen! Eines der schönsten Rezepte für ein köstliches und gesundes Gericht ohne viel Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

800 g	Spargel (weißer)
450 g	Nudeln
250 g	Schinken
2 EL	Olivenöl
100 ml	Kaffeeobers
130 ml	Milch
1 EL	Kerbel
4 Prisen	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Die **Nudeln mit Spargel und Schinken** sind ein preiswertes und schnelles Rezept. Hierfür zuerst die Nudeln in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser bissfest kochen und anschließend unter kaltem Wasser abschrecken. Das Nudelwasser aufbewahren!

2. Jetzt den Spargel schälen, in gleichmäßige mundgerechte Stücke schneiden und in dem Nudelwasser kochen lassen. Ist der Spargel gar, das Wasser abgießen.

3. Nun den Schinken kurz in Olivenöl anbraten. Kaffeeobers und Milch zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt den Spargel dazugeben, einige Stücke zur Dekoration beiseite stellen.

4. Danach die Nudeln untermengen und für ein paar Minuten erwärmen. Vor dem Servieren den gehackten Kerbel dazugeben und mit den Spargelstücken servieren.

Tipp

Besonders schön sehen Nudeln mit Spargel und Schinken aus, wenn sowohl weißer, als auch grüner Spargel verwendet wird. Für den Geschmack macht es jedoch keinen Unterschied, wenn nur eine Sorte vom Spargel verwendet wird.