



Spaghetti mit Grünspargel

Für 4 Portionen:

- 750 g Grünspargel**
- 300 g Sahne**
- 300 g gekochter Schinken**
- Salz**
- Pfeffer**
- 1 - 2 Esslöffel Tomatenmark**
- 2 Eigelbe**
- 400 g Spaghetti**

- 1. Grünspargel** nur im unteren Drittel schälen und ca. 2 cm große Stücke schneiden. Anschließend in Salzwasser 5 – 10 Minuten garen. (Tipp: Geben Sie eine Prise Zucker in das Salzwasser. Das unterstreicht das Aroma.)
- 2. Sahne** zum Kochen bringen.
- 3. Gekochten Schinken** klein würfeln und mit den Spargelstücken in die Sahne geben.
- 4. Tomatenmark und Eigelbe** unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5. Spaghetti** „al dente“ kochen und mit der Spargelsoße servieren.