

Pastashop24.de

Trottole mit grünem Spargel an Gorgonzola-Sahne

Zutaten für 4-6 Personen:

500g Trottole Giganti
500g Mascarpone
200g gekochter Schinken
1 Schuss Milch
1 Ecke Cambozola oder anderer cremigen Käse nach Geschmack
3 Stängel Frühlingszwiebeln
1 Bund grüner Spargel
Olivenöl
Pfeffer, Salz
Saft von einer 1/2 Zitrone
frischer Basilikum oder glatte Petersilie



Zubereitung:

Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Schinken in Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Frühlingszwiebeln und Schinken anschmoren. Mascarpone und Milch dazugeben und schmelzen lassen. Cambozola oder anderen Käse nach Wunsch in Stücke dazugeben und darin schmelzen lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Hitze reduzieren.

Grünen Spargel an der Sollbruchstelle brechen und in gleich große Stücke (ca. 1-2cm) schneiden. Einen Topf mit Wasser erhitzen, Salz hinzugeben und Spargelstücke darin kurz blanchieren, so daß sie noch Biss haben.

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen, abgießen und zusammen mit den Spargelstücken in die Cambozola-Sahne geben.

Auf vorgewärmten Tellern servieren und ggf. mit etwas glatter Petersilie, Basilikum oder Frühlingszwiebeln garnieren.