

Spargel in Schinken-Obersauce mit Linguine

Für 4 Personen

500 g grüner Spargel
300 g Linguine oder Spaghetti
5 EL Olivenöl
1 gr. Zwiebel
100 g Schinkenaufschnitt
1 El griffiges Mehl
100 ml Weißwein
250 ml Schlagobers
Salz, Pfeffer
Basilikum
10 g Butter
Parmesan

Hauptspeise

Spargel waschen, wenn nötig im unteren Drittel schälen, in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser bissfest kochen.

Die Zwiebel schälen, fein hacken und mit ca. 3 EL Olivenöl bei schwacher Hitze gemeinsam mit dem würfelig geschnittenen Schinken glasig werden lassen. Mit dem Mehl leicht einbrennen und schluckweise den kalten Weißwein einrühren.

Basilikum nach Belieben einstreuen und ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Inzwischen die Linguine in Salzwasser mit dem restlichen Olivenöl al dente kochen.

Spargel und Schlagobers in die Zwiebel-Schinken-Sauce einrühren, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die abgeschreckten Linguine in Butter schwenken, und gemeinsam mit der Spargelsauce servieren. Nach Belieben mit Parmesan und frischem Basilikum bestreuen.

Rezept: Christoph Eder

