Italienische Rezepte

Frühlings Pasta

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Kefe, Nudel, Spargel, Teigware

500 g	Penne rigate	180 ml	Saucenhalbrahm
	Salz	1/2	geh. TL Salz
1	Essl. Olivenöl		Pfeffer
2	Schalotten; fein gehackt	100 g	Rohschinken; längs halbiert
500 g	Grüne Spargeln; unteres - Drittel geschält, schräg in ca. 4cm langen Stücken	100 g	Sbrinz; fein gehobelt
300 g	Kefen; schräg halbiert		Essbare Bluemchen z.B. - Gänsebluemchen, Stiefmütterchen oder - Borretschblueten
1 dl	Weisswein		
1 dl	Gemüsebouillon		

Teigwaren al dente kochen, abtropfen.

Inzwischen, Öl in einer weiten Pfanne warm werden lassen, Schalotten andämpfen, Spargeln und Kefen begeben, ca. fünf Minuten mitdämpfen.

Wein und Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, auf die Hälfte einköcheln. Rahm dazugießen, aufkochen, würzen, mit den heißen Teigwaren mischen, in tiefen Tellern anrichten.

Rohschinken und Sbrinz über die Pasta verteilen, garnieren.

Tipp: Gemüse ohne Rahm zubereiten, auskühlen. Teigwaren nach dem Kochen kalt abspülen, abtropfen. Mit dem Gemüse und einer kräftigen Salatsauce mischen, als Salat servieren.