

Spaghetti mit Spargelcarbonara

Zutaten:

750 g grüner Spargel
300 g gekochter Schinken
400 g Spaghetti
300 g Schlagsahne
2 EL Tomatenmark
2 Eigelb
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Spaghetti in Salzwasser al dente garen.
- Nudeln mit kaltem Wasser erschrecken und abtropfen lassen.
- Spargel putzen und in kleine Stücke (2 cm) schneiden.
- In Salzwasser 10 Minuten garen.
- Den Schinken in kleine Stücke schneiden.
- Die Sahne zum Kochen bringen.
- Spargel, Schinken, Tomatenmark und Eigelb unter die Sahne rühren.
- Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Spaghetti mit der Spargelsauce servieren.