

Tagliatelle mit Spargelsauce

Zutaten:

400 g Tagliatelle (Nudeln)
200 g Tomaten
500 g Spargel
150 g gekochter Schinken
100 ml Weißwein
400 ml Hühnerbrühe
100 g Creme Fraîche
1 EL Zucker
40 g Parmesankäse
30 g Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Spargel putzen und in kleine Stücke (2 cm) schneiden.
- Den Weißwein mit der Brühe, dem Zucker und der Butter aufkochen.
- Den Spargel zugeben und ca. 20 Minuten kochen.
- Spargel gut abtropfen lassen.
- In die Brühe Creme fraîche einkochen lassen.
- Tomaten, Schinken ebenfalls klein schneiden.
- In der Zwischenzeit Tagliatelle nach Packungsanweisung kochen.
- Parmesan in die Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Nudeln, die Sauce, den Spargel, Schinken und Tomaten mischen.
- Heiß servieren.