

Penne mit Spargel-Schinkensauce

Hauptspeise

Nudelgerichte

ZUBEREITUNG

Teigwaren nach Packungsanweisung zubereiten und abseihen. Spargel waschen, das untere Drittel schälen und schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. In 1 l Wasser mit etwas Fondor, Zucker und Butter zum Kochen bringen, Spargelstücke zugeben und ca. 5 Min. kochen lassen, abseihen. Zwiebel schälen und klein hacken, Schinken in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen und Zwiebel und Schinken darin andünsten. THOMY Sauce Hollandaise erwärmen, Spargel und Schinken zugeben, mit Pfeffer aus der Mühle pikant abschmecken und mit den Nudeln vermischen. Mit frischem Basilikum und Kerbel bestreut servieren.



ZUTATEN

250 g Penne

500 g grüner Spargel

1/2 TL Zucker

1 TL Butter

1 Stk. Zwiebel

100 g Schinken

25 g Butter

1 Pkg. Thomy Sauce
Hollandaise

frisches Basilikum

Kerbel

Salz

Pfeffer aus der Mühle