



Spargel Carbonara

Zutaten (4 Personen):

40 Stück grünen Knabberspargel (dünne junge Qualität)
8 Eidotter
4cl Schlagobers
Ziegenfrischkäse
10 dag Buchweizennudeln
Butter
Olivenöl
Salz & Pfeffer
Rohschinken

Zubereitung:

Beim grünen Spargel die unteren Enden etwas abschneiden und dann der Länge nach halbieren. Die Stangen können ohne Schälén verwendet werden. Die Buchweizennudeln kurz kochen (Kochzeit ist kürzer) danach kalt abschrecken und beiseitestellen. Halbierte Spargel mit Butter und Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze maximal fünf Minuten anschwitzen, salzen und pfeffern. Das Schlagobers mit den Eidottern mixen, ganz wenig Wasser dazugeben. Die Buchweizennudeln und die Eidotter unter den Spargel mischen und sofort anrichten. Die Hitze muss stimmen, es darf nicht zu heiß sein. Achten Sie darauf das der Dotter nicht stockt! Mit Rohschinken und Ziegenkäse garnieren.