

ONE POT PASTA MIT GRÜNEM SPARGEL UND KOCHSCHINKEN

Seid ihr in Spargelstimmung? Nach dem [vegetarischen Nudeltopf mit grünem Spargel](#) habe ich heute eine leckere und super cremige One Pot Pasta für euch gezaubert. Eine One Pot Pasta mit grünem Spargel und Kochschinken - da schienen mir die kleinen Dinkelhörnchen die passende Wahl zu sein und für die extra Portion Gemüse sind noch ein paar Scheibchen Karotte in den Topf gewandert. Leckeres Soulfood das nach Feierabend schnell und mit wenig Abwasch auf dem Tisch steht!



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

150g Dinkelhörnchennudeln

100g Kochschinken

1/2 Zwiebel

5 Karotten

200g grüner Spargel

Pfeffer & Salz

4-5 Pimentkörner

75ml Schlagsahne oder Rama Creme Fine

ZUBEREITUNG:

Das Gemüse schälen und in die Zwiebel fein würfeln, die Karotten in Scheiben und den Spargel in 2cm lange Stücke schneiden. Den Kochschinken würfeln.

Für die Pasta 500ml Wasser mit einer guten Prise Salz zum kochen bringen. Die Nudeln, die Zwiebel und die Karotten dazu geben und die Hitze etwas reduzieren. Nach 2-3 Minuten den Spargel in den Topf geben und den Deckel abnehmen. Die Pimentkörner im Mörser* zerstoßen und unter die Pasta rühren. Alles köcheln lassen bis die Pasta al dente ist.

Den klein geschnittenen Kochschinken und die Sahne einrühren und alles mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Auf tiefe Teller verteilen und bis auf die letzte Nudel verputzen.



Guten Appetit!



© katha-kocht!