

ORICHLETTE MIT GRÜNEM SPARGEL UND MASCARPONE

ORICHLETTE MIT GRÜNEM SPARGEL UND MASCARPONE

Der Spargel im Speckband mit den pochierten Eiern brauchte dringend ein neues Foto und so gab es den ersten grünen Spargel in dieser Saison. Hat super viel Spaß gemacht, Bessere Hälfte hat sogar seine ersten zwei Eier erfolgreich pochiert – da war ich glatt ein bissl beeindruckt. Am Ende hatte ich allerdings einige Stangen grünen Spargel über und so gab es am nächsten Tag eine Pasta, nämlich diese Orichiette mit grünem Spargel, mit einer passenden Mascarpone Sauce. Sehr lecker – von mir aus könnte das ganze Jahr Spargelsaison sein...



Zutaten für 2 Personen:

120g Orichiette

Salz & Pfeffer

4 Scheiben Parmaschinken

1 EL Pinienkerne

5 Stangen grüner Spargel

10 Datteltomaten

2 volle EL Mascarpone

1 gute Hand voll Basilikum

1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Für die Pasta setze ich einen Topf Salzwasser auf und koche die Orichiette nach Packungsanleitung 12 Minuten gar. Ich schäle das untere Drittel vom Spargel und schneide ihn in 1-2cm lange Stücken. So blanchiere ich ihn 4-5 Minuten mit im kochendem Pastawasser.



Parallel brate ich den Schinken zusammen mit den Pinienkernen an bis die Pinienkerne etwas Farbe bekommen.



Die Pasta abgießen und mit in die Pfanne geben. Mascarpone einrühren und die Tomatchen halbieren.



Mit Pfeffer, Salz und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Das Basilikum in Streifen schneiden und ganz zum Schluss untermengen.



Auf die Teller verteilen und sofort servieren.

Schnell und gut!

