



Pasta mit grünem Spargel und Schinken

Zutaten

- 200 g Penne Rigate
- 500 g grüner Spargel
- 4 g Zucker
- 20 g Butter
- 50 g Zwiebeln
- 100 g gekochter Schinken
- 1 large THOMY Les Sauces Hollandaise
- etwas MAGGI Fondor (Dose)
- etwas Pfeffer a.d. Mühle

Zubereitung

1. Penne Rigate nach Anweisung auf der Packung zubereiten und abtropfen lassen. Spargel waschen, evtl. das untere Drittel schälen und schräg in 3 cm lange Stücke schneiden. In einem Topf Wasser mit MAGGI Fondor, Zucker und Butter zum Kochen bringen, Spargel zugeben und 5 Min. kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen.
2. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Schinken in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen, Zwiebeln und Schinken darin andünsten.
3. THOMY Les Sauces Hollandaise zugießen und darin heiß werden lassen. Nudeln mit dem Spargel unter die Sauce mischen und mit Pfeffer bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	42 g
Energie	406 kcal
Fett	19 g
Protein	14 g

🕒 28 Minuten

⊕ 4 Portionen