



Mezze Maniche mit Spargeln, Luganighetta Gran Riserva und Bier

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 400g Mezze-Maniche-Pasta
- 400g Luganighetta Gran Riserva
- 400g grüne Spargeln
- 240g Cherrytomaten
- 240g Cannellini-Bohnen aus der Dose (Abtropfgewicht)
- 4dl Bier
- n.b. Olivenöl extra vergine
- n.b. Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Von den Spargeln die härtesten Teile wegschneiden, Spargeln waschen und in Stifte schneiden. Dann in kochendem Salzwasser 4 Minuten blanchieren und abgiessen.
2. Cherrytomaten waschen, abtrocknen und halbieren.
3. Canellini-Bohnen abgiessen und unter fliessendem Wasser abspülen.
4. Darm der Luganighetta Gran Riserva abziehen und die Wurst in Scheiben schneiden.
5. Die Pasta in kochendem Salzwasser gemäss der Zeitangabe auf der Packung garen.
6. Während die Pasta kocht, 4 EL Öl in einer grossen beschichteten Pfanne erhitzen und die Stücke der Luganighetta Gran Riserva bei grosser Hitze einige Minuten braten.
7. Wenn sie gut gebräunt und knusprig sind, das Bier dazugeben und verdampfen lassen.
8. Die Spargeln dazugeben, nach einer Minute auch die Cherrytomaten und dann die Cannellini-Bohnen dazugeben. Gut umrühren und das Ganze weitere zwei Minuten ziehen lassen.
9. Pasta abgiessen und zusammen mit ein paar Esslöffeln Kochwasser direkt in die Pfanne mit der Sauce geben. Das Ganze kurz aufkochen, damit die Pasta den Geschmack aufnimmt, mit etwas Pfeffer abschmecken und servieren.

