



Tagliatelle mit Ragout aus Prosciutto crudo San Pietro, Schalotten und Spargel

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 400g Eiernudeln
- 400g Spargel
- 4 Schalotten
- 320g Prosciutto crudo San Pietro
- 200ml trockener Weisswein
- n.b. Bund Majoran
- n.b. Olivenöl
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Pfeffermühle

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und fein hacken.
2. Den Spargel waschen und diagonal in sehr feine Scheiben schneiden, bis zum Anfang des härteren weissen Teils (der zum Würzen einer Brühe oder Suppe verwendet werden kann).
3. 4 Esslöffel Olivenöl in einer grossen antihafbeschichteten Pfanne erhitzen und die Schalotten darin für 2-3 Minuten leicht anschwitzen.
4. Den Spargel hinzugeben, vermischen und nach ein paar Minuten leicht salzen und mit dem Wein ablöschen.
5. Einige Majoranblättchen hinzugeben, den Topf abdecken und bei leichter Hitze für 6-8 Minuten weiter kochen lassen (etwas Wasser hinzugeben, wenn der Spargel zu trocken wird), bis der Spargel gar, aber noch knackig ist.
6. In der Zwischenzeit den Rohschinken San Pietro in kleine Stücke schneiden, mit einem 1 Esslöffel Öl in einer anderen antihafbeschichteten Pfanne anbraten und, wenn er knusprig ist, in die Pfanne mit dem Spargel geben.
7. Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen, al dente abgiessen, in die Pfanne mit der Sauce geben und einige Esslöffel des Kochwassers sowie etwas Olivenöl hinzugeben.

8. Gut vermischen, mit dem Majoran und reichlich frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen und servieren.

Gut zu wissen:

Um die Sauce anzureichern, 2 Eier in eine Schüssel geben, mit 4 Esslöffeln geriebenem Parmesan-Käse verrühren und die Sauce aus Spargel und Rohschinken San Pietro hinzugeben. Die Nudeln abgiessen, in die Schüssel geben, einige Esslöffel des Kochwassers hinzugeben, gut vermischen und sofort servieren.