

Pasta mit Spargel und Schinken

Zeit gesamt
35min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Babyspinat	50 g
weißer Spargel	500 g
Parmesan	80 g
Öl	1 TL
Speckstreifen	100 g
Schlagsahne	200 g
Wasser	900 ml
Salz	
Fusilli	500 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Schnittlauch, frisch	1 Bund
Muskatnuss, gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Zwiebel schälen und halbieren. Spinat waschen und abtropfen lassen. Spargel bis zu den Köpfen schälen, holzige Enden entfernen und in etwa 2–3 cm große Stücke schneiden. In den Mixbehälter Parmesan geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Anschließend Parmesan in eine Schüssel umfüllen.
2. In den Mixbehälter Zwiebel geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Öl und Speckwürfel zugeben und 4 Min./Anbratstufe braten. Mit Sahne und Wasser ablöschen und 4 Min./100 °C/Stufe 1 ohne Messerbecher aufkochen.
3. 1 TL Salz, Pasta, Spargelstücke und 1 Prise Pfeffer in den Mixbehälter zugeben und ohne Messbecher Linkslauf/10 Min./100 °C/Stufe 1 garen. Anschließend Spinat zugeben und nochmals Linkslauf/5 Min./100 °C/Stufe 1 garen.
4. Inzwischen Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Pasta mit Spargel und Schinken mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und mit Parmesan und Schnittlauch servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	740 kcal
Kohlenhydrate	103 g
Eiweiß	31 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	23 g