

Spargel-Pasta mit Cherrytomaten und Bacon



Zubereitung: 40 min

Zutaten für 4 Portionen:

300 g weißer Spargel
250 g grüner Spargel
100 g Cherrytomaten
250 g Linguine, Vollkorn
8 Scheiben Bacon
1 Stängel Basilikum
Parmesan nach Belieben

Für die Soße:

15 g Butter
30 g Mehl
150 g Sahne
230 ml Milch
75 ml Wasser
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
Salz nach Belieben

Besonderes Werkzeug:

Spargelschäler, Sparschäler
Schneebeesen

Zubereitung:

Den weißen und grünen Spargel mit einem Spargelschäler oder Sparschäler gründlich schälen und die hölzernen Enden abschneiden. Anschließend in 3 cm lange Stücke schneiden.

Für die Soße die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl hinzugeben und glatt rühren. Anschließend mit Sahne, Milch und Wasser ablöschen und zu einer cremig-dicklichen Béchamelsoße aufkochen lassen. Die Spargelstücke hineingeben und für etwa 20 bis 25 min köcheln lassen bis der Spargel gar und alles weitere ebenfalls fertig gekocht ist.

In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen. Die Cherrytomaten waschen und halbieren. Das frische Basilikum waschen.

Die Baconscheiben in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten knusprig anbraten.

Zum Schluss die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Belieben abschmecken.

Die Nudeln abseihen und auf einen Teller geben. Mit Soße, Bacon, frischen Tomaten, Basilikum und etwas geriebenen Parmesan servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥