

# Spargel - Linguini mit Knochenschinken

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal - raffiniert - ausgefallen, schnell gemacht

## Zutaten

- 250 g hauchdünn geschnittener Knochenschinken
- 200 g Linguini (Feine Bandnudeln)
- 5 - 6 dicke Stangen grüner Spargel
- Zitronenschale einer ½ Zitrone in hauchdünne Zesten
- 2 Petersilien -, Kerbel - und Estragonzweige, gezupft
- 50 g Butter
- 30 g Parmesan, gerieben
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Spargel vorsichtshalber im unteren Drittel schälen, holzige Enden kappen. Der Länge nach auf einem Gemüsehobel in längliche Streifen schneiden.

### Schritt2

Die Linguine zeitgleich 2 min. in reichlich Salzwasser „bissfest“ garen, abschütten.

### Schritt3

Die Zitronen - Zesten und Spargelstreifen 1 - 2 min. in der Butter anschwitzen, die Linguine und 2 - 3 El Nudelwasser zufügen, zusammen durchschwenken, salzen, pfeffern.

### Schritt4

Anrichtevorschlag:

## Schritt5

Den Schinken auf dem Teller kreisrund auslegen, die Spargel - Linguini mit einer Fleischgabel aufrollen. In die Mitte setzen, mit Parmesan bestreut und den Kräutern garniert, sofort servieren.

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Tags:** Knochenschinken, Linguini, spargel

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)387
- Fett (g)17
- KH (g)36
- Eiweiss (g)22
- Ballast (g)3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-linguini-mit-knochenschinken/>