

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/>