



## Spargel-Schinken-Creme mit Bandnudeln

Spargelhof Fackel-Kretz-Keller



### Zutaten für 4 Personen:

250 g Bandnudeln

800 g weißer Spargel

1 mittelgroße Zwiebel

200 g gekochter  
Schinken

200 ml Sahne

2 Eigelb

50 g geriebener Gouda

Basilikum

### Zubereitung:

Nudeln bissfest kochen. Den geschälten weißen Spargel in 2 cm große Stücke schneiden und im Salzwasser nicht zu weich kochen.

Die mittelgroße Zwiebel schälen und hacken, Schinken fein würfeln. Beides in Rapsöl goldbraun braten. Anschließend den Spargel dazugeben. Sahne mit Eigelb, Gouda, etwas Salz und Pfeffer verquirlen, unter die Spargel-Schinken-Mischung heben und nochmals heiß werden lassen (nicht mehr kochen). Bandnudeln untermischen und mit Basilikum bestreut servieren.