.

Spaghetti mit Spargelsoße für die schnelle Küche

Zutaten und Zubereitung

750 g Grünspargel 1 Teelöffel Zucker 4 Scheiben gekochter Schinken 300 g Sahne 2 Esslöffel Tomatenmark Salz und Pfeffer 400 g Spaghetti

Den Grünspargel nur im unteren Stangenbereich schälen, in 2 cm große Stücke schneiden und 5 - 10 Minuten in Salzwasser mit dem Zucker garen. Den garen Spargel abtropfen lassen. Den Schinken fein würfeln und die Sahne langsam aufkochen. Den Schinken und den abgetropften Spargel zufügen und das Tomatenmark einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti garen und zum Servieren mit der Spargel-Schinken-Soße anrichten.
