



# SPARGELHOF BOSTEL

Benzen Nr. 7  
D-29664 Walsrode  
Tel.: 05161-74399  
Fax.: 05161- 73650  
Mail.: info@hof-bostel.de

## Spargel-Schinkencreme mit Bandnudeln

### **Zutaten:**

250g schmale Bandnudeln, 1TL Salz,  
800g weißer Spargel, Salz, Zucker,  
1 mittlere Zwiebel, 200g gekochter Schinken, 3EL Rapsöl (oder anderes), 200ml  
Sahne, 2 Eigelb, 50g geriebener Gouda, Salz Pfeffer, 2EL gehacktes Basilikum

### **Zubereitung:**

Nudeln mit Salz in reichlich Wasser bissfest kochen, abgießen und abtropfen lassen. Spargel schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser mit einer Prise Zucker ca. 15Min kochen. Abgießen, das Spargelwasser auffangen, den Spargel gut abtropfen lassen.

Zwiebel schälen und hacken, Schinken fein würfeln. Beides im Öl goldbraun anbraten, Spargel dazugeben. Sahne mit Eigelb, Gouda, etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Unter die Spargel-Schinkenmischung heben und nochmals heiß werden lassen (nicht mehr kochen). Bandnudeln vorsichtig untermischen, zugedeckt 5 Min. ziehen lassen und mit Basilikum bestreut servieren.

**Guten Appetit wünscht:**

*Thore Familie Bostel*