

Spargel Carbonara mit heurigen Erdäpfeln

4 Portionen, Zubereitung ca. 40 min.

1kg weißer Spargel

½ Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Butter

100 ml Suppe

250 ml Schlagobers

300 g Beinschinken geschnitten

1 Dotter

Petersilie fein geschnitten

100 g Parmesan frisch gerieben

1 kg heurige Erdäpfel

1 Bund Petersilie

1 EL Butter

Spargel schälen und in etwas gesüßtem Salzwasser bissfest kochen.

Sauce Carbonara:

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden und in Butter anschwitzen. Suppe und Obers zugießen, aufkochen und etwas einreduzieren. Schinken in kl. Quadrate schneiden und mit Dotter in die Obersmasse rühren. 2 min. köcheln, danach Petersilie einrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, vom Herd nehmen und Parmesan einrühren.

Beilage: Heurige Petersilerdäpfel

Gutes Gelingen!

Die heurigen Erdäpfeln sind demnächst auch bei mir erhältlich, bitte beim Spargelkauf danach fragen.