

CAVATAPPI – zu Hause

Unsere Rezepte für Euch

Spargel überbacken

Zutaten für 2 Personen:

1 kg Lampertheimer weiße Spargel
4 Scheiben Kochschinken (Parma cotto, Honigschinken oder Parmesanschinken)
Salz, Pfeffer, Weißwein
50 g Parmesan, gerieben
Butterflöckchen

Zubereitung:

Spargel bissfest garen, Dampfgarer oder stehend kochen, Abtropfen lassen, in eine Auflaufform legen, mit Salz und Pfeffer würzen etwas Weißwein dazu geben

Schinken und Parmesan obendrauf, Butterflöckchen obenauf und bei 200° ca. 10 Minuten überbacken. – Fertig Buon appetito!

Neue Kartoffeln dazu oder Weißbrot (Evtl. ein wenig angeröstet) dazu.

Tipp: wer es etwas herzhafter mag, nimmt rohen Schinke: Parma oder San Daniele
Tipp 2 – Reste verwerten: Sollten Reste übrigbleiben: Pasta nach Wahl laut Anleitung kochen, Spargel und Schinkenreste mit etwas Olivenöl in einer Pfanne erwärmen, etwas Nudelkochwasser zugeben, etwas Kochsahne und ein Stückchen kalte Butter zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die fertige Pasta abgießen und in Soße geben, etwas geriebenen Parmesan drüber und in der Pfanne schwenken, servieren – fertig! Buon appetito!

Weinempfehlung:

Pinot Grigio aus dem Trentino(11,50€), Alto Lago Chardonnay vom Gardasee (13,90€) Rosè Lagrein Kretzer vom Gardasee (11,50€)

CAVATAPPI-Zutatentüte:

Parma cotto 3,79/100g
Honigschinken 4,40/100g
Parmesanschinken 4,30/110g
Parmesan 3,99€/100g