MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

PASTA

Frühlingsfrisch trifft herzhaft – ein römisch inspirierter Genuss

30 Minuten / Leicht / Für den Frühling

Es ist die Zeit, in der auf italienischen Märkten die ersten zarten Spargelstangen liegen – frisch, grün und voller Aroma. Gleichzeitig brutzelt in der Pfanne Guanciale, langsam knusprig werdend, und verströmt diesen unverwechselbaren Duft nach Tiefe und Tradition. Dieses Gericht verbindet genau diese beiden Welten: die Leichtigkeit des Frühlings und die herzhafte Intensität der römischen Küche. Diese einfache, aber raffinierte Kombination bringt den Geschmack Italiens direkt auf deinen Teller und zeigt, wie aus wenigen, hochwertigen Zutaten ein außergewöhnliches Gericht entsteht.

ZUTATEN (FÜR 2 PERSONEN):

200g Pasta (z.B. Tagliatelle)
150g grüner Spargel
80g Guanciale
150ml Sahne
40g Parmigiano Reggiano (frisch gerieben)
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl extra vergine
Salz & Pfeffer
Optional: 50ml Weißwein & etwas Zitronenabrieb

ZUBEREITUNG

Koche die Pasta in reichlich gesalzenem Wasser al dente. Währenddessen den Spargel waschen, die holzigen Enden entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Schneide den Guanciale in kleine Streifen und brate es in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett langsam knusprig an. Sobald er goldbraun ist, den Spargel dazugeben und für etwa 3–4 Minuten mitbraten,

sodass er weich, aber noch bissfest bleibt. Füge nun fein gehackten Knoblauch hinzu und lösche, wenn gewünscht, mit einem Schuss Weißwein ab. Anschließend die Sahne einrühren und die Sauce leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochte Pasta direkt in die Pfanne geben und gut mit der Sauce vermengen. Bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen, um die gewünschte Cremigkeit zu erreichen. Zum Schluss großzügig mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano bestreuen und optional mit etwas Zitronenabrieb verfeinern.

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Tagliatelle von Pirro, Guanciale Stagionato geschnitten 80g von Maletti, Parmigiano Reggiano ca. 300 g - 24 Monate von Vacche Rosse, Favololio Olio extra vergine di Oliva 100% Italiano von Primoljo

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte