

## Deutsch-italienische Freundschaft: Spätzle Carbonara mit Spargel



### Zu Spätzle passt alles

Spargel und feine Spätzle mögen sich, solange sie durch eine sämige Soße verbunden sind. Eine schöne Kombination nach italienischem Vorbild sind da die berühmten Spaghetti Carbonara. Die Creme aus Käse, Eiern und etwas Kochwasser umschmeichelt die Nudeln, Spätzle oder Knöpfle wunderbar. Dazu heimischer Spargel und fertig ist im Handumdrehen eine köstliche Kombi.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für "**Spätzle Carbonara mit Spargel**".

### Zutaten

- 250 g Spätzle (hausgemacht oder aus dem Frischeregal)
- Je 250 g Spargel, grün und weiß
- 100 g geräucherte Speckwürfel (oder gewürfelter Schwarzwälder Schinken)
- 2 Eier
- 50 g Zwiebelwürfel
- 100 g Allgäuer Emmentaler
- 100 g Cocktailtomaten, halbiert
- Salz und Pfeffer
- 25 g Butter
- Kräuter zum Bestreuen (z.B. Petersilie oder Schnittlauch)

## Zubereitung

Weißer Spargel schälen und in 3 cm große Stücke schneiden. Grünen Spargel am unteren Drittel schälen und in 3 cm Stücke schneiden.

Weißer Spargel in reichlich Salzwasser 5 Minuten kochen, dann den grünen Spargel zugeben und alles 3 Minuten weiter kochen. Spargel abseihen und 250 ml von der Kochflüssigkeit auffangen. Nun den Spargel in einer Schale mit Butter, Cocktailtomaten, Salz und Pfeffer vermischen.

Die Speckwürfel in einer Pfanne mit Butter anschwitzen.

Die Eier mit dem geriebenen Käse verquirlen.

Aufgefangenes Kochwasser hinzufügen und aufkochen lassen. Die Spätzle zugeben und verrühren.

Eier-Käse-Mischung zufügen. Bei kleiner Hitze rührend 2-3 Minuten stocken lassen.

Zum Servieren die Spätzle, den Spargel und die Tomaten verteilen. Nach Belieben mit Kräutern bestreuen.