

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

Weißes Spargel schälen und in 3 cm große Stücke schneiden. Grünes Spargel am unteren Drittel schälen und in 3 cm Stücke schneiden.

Weißes 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.