

Tagliolini alla Monferrina

Frische Nudeln nach Monferrato-Art

Zutaten für 4 Personen

500 g frische, schmale Eiernudeln

1 Bund (ca. 700 g) grüne Spargeln putzen, die Spitzen mit einer Länge von ca. 5 cm abschneiden. Den Rest der Stangen in 1 cm lange Stücke schneiden. Beides im kochenden Salzwasser 2 Minuten blanchieren, abgiessen (wenig Kochwasser zur Seite stellen) und kurz kalt abschrecken.

100 g Speck in feine Stängelchen schneiden und mit
1 gehackten Knoblauchzehe und
1 Stück Butter in einer Bratpfanne anbraten, etwas Spargelwasser und die Spargeln dazugeben. Kurz durchdämpfen. Sie sollen noch etwas Biss haben. Zur Seite stellen.

3 frische Eigelb aufschlagen und mit
100 g Sahne und
5 EL geriebenem Parmesan vermischen. Mit
Salz abschmecken und grosszügig mit
Pfeffer würzen.

Die Nudeln al dente kochen. Vor dem Abgiessen etwas Kochwasser zur Seite stellen. Das Spargel-Speck-Gemisch wieder wärmen. Die abgetropften Nudeln zurück in den Topf geben, schnell mit einem grosszügigen Schuss Olivenöl mischen. Dann die Eiermischung kräftig und schnell unterrühren. Die Eiermischung soll mit den Nudeln heiss werden, aber die Eier dürfen nicht stocken. Dann die Hälfte der Spargeln daruntermischen und beim Anrichten die andere Hälfte darübergeben. Wenn die Mischung etwas trocken scheint, geben Sie etwas Olivenöl und Kochwasser dazu.

Das Originalrezept von Claudia Verro aus Neive wird natürlich mit selbstgemachten, frischen Eiernüdelchen zubereitet. Auf ein Kilo Mehl nimmt sie 30 Eigelb! Nehmen Sie ruhig Ihr eigenes Nudelrezept oder kaufen Sie frische, schmale Nudeln. Wenn es schnell gehen soll, nehmen Sie ein Paket Linguine.



VERONICAS TIPP

Um das Gericht optisch schöner zu präsentieren, teilen Sie Spargelspitzen und Spargelstücke und geben am Schluss nur die Spitzen auf die Nudeln.