

Kochen

Daniele Corona Rigatoni mit grünem Spargel und Bärlauch

Dienstag, 08.04.2025
 Für 4 Personen

Zutaten

1 Bund	Spargel, grün, ca. 400 g
1 Bund	Bärlauch, klein
1	Schalotte
50 g	Pecorino Romano
50 g	Parmesan
50 g	Olivenöl, ca.
500 g	Rigatoni
etwas	Salz
4	Eier, Bio-Qualität, Größe M
etwas	Pfeffer



Zubereitung

1. Den grünen Spargel abbrausen und trocknen. Die unteren, holzigen Teile etwa 1 Zentimeter abschneiden. Bärlauch abbrausen, trocknen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Pecorino und Parmesan fein reiben.
2. Den Spargel in dünne Scheiben schneiden, die Spitzen dabei ganz lassen. Bärlauch in feine Streifen schneiden (einige Streifen, als Garnitur, beiseitelegen).
3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalottenwürfel darin glasig andünsten. Spargel zugeben und etwa 1-2 Minuten mitdünsten. Bärlauch zugeben und weitere ca. 2 Minuten mitgaren.
4. Die Nudeln in kochendem Salzwasser, nach Packungsanleitung bissfest (al dente) garen.
5. Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Eier mit der Hälfte Pecorino und Parmesan, zu einer feinen Creme verrühren.
6. Spargelragout mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Nudeln abgießen und dabei ca. 50 - 80 ml Nudelwasser auffangen. Die Nudeln zum Spargel in die Pfanne geben. Falls die Nudelmischung schon leicht cremig ist, muss kein Nudelwasser mehr untergerührt werden. Sonst das Nudelwasser nach und nach zugeben und gut umrühren, sodass schon eine leicht sämige Mischung entsteht.
8. Anschließend die Ei-Käse-Masse unter ständigem Rühren unter die Nudel-Spargel-Mischung geben, bis diese leicht zu stocken beginnt und eine cremige Soße entsteht.
9. Die Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit dem übrigen Käse und dem Bärlauch anrichten und servieren.