

Pasta mit grünem Spargel und italienischem Speck (Pancetta)



Menge	Zutaten	Zubereitung
1 Bund	grüner Spargel	waschen, das untere Drittel schälen, die Spitzen abschneiden, restlichen Spargel in dünne Scheiben schneiden.
Nach Belieben: 40 g	Pancetta oder luftgetrocknete Salami oder Parmaschinken	in Stücke reißen Man kann die Pasta auch vegetarisch ohne den Speck machen
1 EL	Olivenöl	Öl in einer Pfanne erhitzen, Spargelscheiben anbraten, Pancetta zugeben und knusprig braten, würzen. (Vorsicht bei der Salzmenge, Parmesan, Pancetta und das Kochwasser sind salzig!)
etwas	Salz, Pfeffer, Brühekörner, Kräuter, Zitronenabrieb, Zitronensaft	
250 g	Tagliatelle Nudeln	Wasser zum Kochen bringen, Salz zugeben und Nudeln nach Packungsanleitung „al dente garen“ Die Spargelspitzen die letzten 3 Minuten mitkochen. 1/2 Tasse Kochwasser wegnehmen und Nudeln abgießen. Nudeln in die Pfanne geben, durchschwenken, das beiseite gestellte Kochwasser zugeben, abschmecken.
reichlich	Salzwasser (10 g pro Liter!)	
40 g	Parmesan grob, gerieben	Mit Parmesan überstreuen und sofort servieren!