



Bunte Bandnudeln in Spargelcreme mit Jacobsmuscheln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Ein edles, schnelles und einfaches Gericht in den italienischen Farben

Zutaten

- 300 -350 g frische, vakumierte Bandnudeln aus dem Supermarkt
- 8 - 12 frische Jacobsmuscheln, geputzt, in Wasser erhältlich
- 6-8 Scheiben Serrano Schinken, zugeschnitten
- 150 g grüner Spargel
- 1 Schälchen kleine Kirschtomaten (150 g)
- 100 ml Hühnerbrühe aus dem Supermarkt
- 200 ml Sahne
- 20 - 30 g Butter und etwas Olivenöl
- Saft einer ½ Zitrone oder Limette
- 2 fein geschnittene Schalotten
- 1 Handvoll frischer Basilikum
- 1 - 2 frische Thymianzweige und etwas Rosmarin
- Etwas Speisestärke für die Bindung der Spargelsoße
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Jacobsmuscheln:

Schritt2

Waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen, etwas pfeffern und einzeln mit dem zu geschnittenen Serrano einwickeln.

Schritt3

Die Spargelcreme:

Schritt4

Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen und schräg in

Schritt5

3 - 4 cm lange , dünne Stücke schneiden.

Schritt6

Die Zwiebelwürfeln in Butter glasig anschwitzen und die Spargelstücke dazu geben, 2 - 3 min. zusammen schmoren lassen.

Schritt7

Mit der Hühnerbrühe und der Sahne aufgießen und ca. 10 min.

Schritt8

„al dente“ köcheln lassen.

Schritt9

Mit etwas Speisestärke „sämig“ binden, mit Salz und Pfeffer, ev. etwas Cayenne nach schmecken.

Schritt10

Die Pasta:

Schritt11

Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser ca.4 min. „bissfest“ kochen und mit den kleinen, gebrühten, abgezogenen Kirschtomaten und den Basilikumblättern im Spargelansatz schwenken..

Schritt12

Die Muscheln:

Schritt13

Die vorbereiteten Jakobsmuscheln in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten jeweils 1 - 1/2 min. bei mittlerer Hitze mit dem Thymian und Rosmarin anbraten.

Schritt14

Die Pfanne zurückziehen und 2- 3 min. ausruhen, nachgaren lassen, keinesfalls übergaren.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Die bunten Bandnudeln auf vorgewärmten Tellern verteilen und darüber die Jakobsmuscheln platzieren.

Schritt17

Als Garnitur einen Rosmarinzweig dazu geben.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** bandnudeln, jakobsmuscheln, serrano schinken, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunte-bandnudeln-in-spargelcreme-mit-jacobsmuscheln/>