



## Italienischer Nudelsalat mit grünem Pfannenspargel und Ciabatta-Croutons

(2 Portionen)

### Zutaten:

- 120g Penne oder Fusilli
- 1 kleine Schalotte
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 25 g frisch geriebener Parmesan
- 2 EL Condimento Balsama Bianco originale
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Castello Zacro Zitrone (kretisches Olivenöl mit Zitrone)
- 50g halbgetrocknete Tomaten in Öl (Pomodori Semi secchi)
- 50g grüne Oliven ohne Stein
- 1/2 Ciabattabrot
- nach Belieben: 1-2 Scheiben Parmaschinken

### Für den Pfannenspargel:

- 400 g grüner Spargel (Gewicht geschält)
- 1 Bund Estragon oder Petersilie (nach Geschmack)
- 1 kleine Schalotte
- 1 Esslöffel Honig
- 2 EL Castello Zacro Zitrone (kretisches Olivenöl mit Zitrone)
- 3 EL Lavendel-Zitrone Crema Essig (altn.: Mandarine-Mandel-Sherry Crema Essig)

### Zubereitung:

**Salat:** Penne nach Packungsanweisung al dente kochen. Derweil Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Schalotte und Knoblauch glasig anbraten und vom Herd nehmen. Den Essig zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Geriebenen Parmesan und 2 EL Olivenöl untermengen. Penne abgießen und mit dem Dressing vermischen.

Ciabatta-Brötchen würfeln. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Ciabatta-Würfel darin bei mittlerer Hitze in ca. 5 Minuten rundherum goldbraun rösten. Zu den Penne geben.

Tomaten in Streifen schneiden, Oliven halbieren. Alles mit Penne, Ciabatta-Croutons und Spargel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben noch Parmaschinken in kleine Stücke zupfen und darüber streuen.

### Pfannenspargel:

Den Spargel gründlich und sorgfältig schälen und die Enden ca. ein bis zwei Zentimeter kürzen. Dann den Spargel in zwei bis drei Zentimeter lange Stücke schneiden und die Spargelspitzen halbieren. In einer beschichteten Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den Spargel solange anbraten bis er leicht angebräunt ist. Die feingewürfelten Schalotten zugeben.

Etwas pfeffern, salzen und den Honig unterrühren. Jetzt sollte sich etwas Saft in der Pfanne bilden. Den Lavendel Zitrone Crema unterrühren, darin den Spargel bei geringer Hitze bissfest gar ziehen lassen. Den Estragon bzw. die Petersilie vom Stängel zupfen und darüberstreuen.