

PASTA AUS DEM WOK MIT SPARGEL UND SPECK

DAUER

Vorbereitung: 15-20 Minuten
Grillzeit: 10-15 Minuten

ZUBEHÖR

Flammkraft Wok

ZUTATEN

500 g Tortellini, in ausreichend Salzwasser gekocht
8 Scheiben Speck, in Streifen geschnitten
8 Stangen Spargel, geschält und in Stücke geschnitten
2 Frühlingszwiebel, kleingeschnitten
Oregano, Blätter gezupft
250 ml Sahne
2 Eigelb
2 EL Pesto (je nach Gusto)
2 EL Parmesan
1 TL Zucker
5 cl Weißwein
Saft und Abrieb von 1/2 Bio Zitrone

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1:

Sahne, Eigelb, Pesto und Parmesan verrühren mit Salz und Pfeffer würzen

SCHRITT 2:

Den Grill mit Wokhalter auf der Röstzone ausrüsten und vorheizen. Speck im Wok anbraten und herausnehmen.

SCHRITT 3:

Spargel in den Wok geben und mit etwas Butter und Zucker anbraten, dann mit dem Weißwein ablöschen.

SCHRITT 4:

Die Tortellini in den Wok geben die Sahne-Pesto-Mischung und den Speck zugeben und durchschwenken bis die Soße eindickt. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken. Oregano Blätter und geschnittene Frühlingszwiebel zugeben.