

Rezeptvorschlag  
Sozialpädagogisches und therapeutisches Zentrum Josefinum  
Felseckweg 11, 9073 Klagenfurt - Viktring



**Spaghetti mit Schinken- Spargel- Ragout**

**Zutaten:**

500 g Spargel weiß  
750 g grüner Spargel  
250 g Philadelphia Frischkäse  
300 ml Schlagobers  
300 g Schinken  
2 Stk. Zwiebel  
1 Bund Basilikum  
5 EL Rapsöl  
1,2 L Spargelfond  
1 kg Spaghetti  
eventuell etwas Maizena für die Bindung  
Salz, Pfeffer, Knoblauch, Kümmel gemahlen,  
Schnittlauch



**Zubereitung:**

Spargel schälen und in kleine Stücke schneiden.  
Mit den Spargelabschnitten einen Spargelfond herstellen.  
Zwiebel fein würfelig schneiden und goldgelb anrösten, die Spargelstücke leicht anbraten und mit dem Spargelfond aufgießen.  
Kurz aufkochen. Schlagobers und Frischkäse miteinander verrühren und nochmal leicht aufkochen lassen. Wenn notwendig, mit Maizena leicht binden.  
Würzen, Basilikum fein schneiden und kurz vor dem Servieren beimengen.  
Spaghetti kochen, abseihen und warmstellen.