

# SPARGEL - MAKKARONI IM SCHINKENSPECKMANTEL

*Zutaten für 4 Personen*

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Chilischote, 2 EL Olivenöl,  
2 EL brauner Zucker, 1 EL Tomatenmark, 400g stückige Tomaten,  
8 Stangen Spargel grün, 8 Stangen Spargel weiss,  
Salz, Pfeffer, 150g Makkaroni  
8 dünne Scheiben Parmaschinken, 75g Butter, 10 Salbeiblätter

Zwiebel, Knoblauch abziehen, hacken. Chili fein schneiden. Alles in Öl anbraten, mit Zucker karamellisieren. Tomatenmark, dann Tomaten zufügen, etwa 10 Minuten köcheln. Spargel schälen, ca. 5 Minuten in Salzwasser garen. Herausheben, abschrecken und längs halbieren. Sauce salzen, pfeffern und in einer Auflaufform verteilen. Nudeln im Dampfgarer oder im Topf mit Salzwasser nach Packungsanweisung garen, abtropfen lassen und auf Spargellänge kürzen. Grünen und weissen Spargel mit einigen Makkaroni in die Schinkenscheiben einrollen. Backofen auf 180°C Heissluft vorheizen. Spargel-Bündel auf die Sauce setzen, ca. 20 Minuten backen. Butter in einer Pfanne aufschäumen, Salbei darin schwenken. Salbeibutter auf den fertigen Auflauf träufeln.