



Dauer
20 Min



Portionen
4



Schwierigkeit
Easy

TAGLIATELLE MIT SPARGELCREME





TAGLIATELLE MIT SPARGELCREME

Zubereitung

SCHRITT 1

Die Enden des Spargels abschneiden und die Stangen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

SCHRITT 2

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Spargel darin für ca. 5-7 Minuten kochen, bis er weich ist.

SCHRITT 3

Ca. 3-5 Spargelspitzen aufheben und in einer Pfanne kurz scharf anbraten.

SCHRITT 4

Den Spargel abgießen und in eine Eiswasserschale geben, dabei das Kochwasser auffangen (damit der Spargel schön grün bleibt).

SCHRITT 5

Den Spargel mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft in einem Mixer oder mit einem Pürierstab zu einer cremigen Masse pürieren. Falls die Masse zu dick ist, kann man etwas vom aufgefangenen Kochwasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

SCHRITT 6

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin al dente kochen.

Zutaten

- 300g Tagliatelle
- 500g Spargel
- 3 EL Olivenöl
- 1/2 Zitrone
- 4 Pistazien zum garnieren
- Salz und Pfeffer





TAGLIATELLE MIT SPARGELCREME

SCHRITT 7

Die Nudeln abgießen und dabei etwas vom Nudelwasser auffangen.

SCHRITT 8

Die Spargelcreme in einer Pfanne erhitzen und die Nudeln dazugeben.

SCHRITT 9

Alles gut vermischen und bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen, um die Creme zu verdünnen.

SCHRITT 10

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
al mit frischem Basilikum garnieren und servieren.

SCHRITT 11

Auf einem Teller anrichten, mit Zitronenabrieb und Pistazien verfeinern und die angebratenen Spargelspitzen hinzugeben.

Viel Spaß beim Nachmachen
und Genießen wünscht dir

Baccili Selezione