



Getrüffelte Pasta mit Spargel

und frischen Kräutern



20-30min



3-4 Personen

Frühlingszeit ist Spargelzeit! Das Gemüse findet sich von April bis Ende Juni auf den Wochenmärkten. Beim grünen Spargel muss bei der Zubereitung nur das untere holzige Ende entfernt werden, das Schälen entfällt. Der Spargel schmeckt großartig in dieser schnellen Pasta mit Trüffelöl, Basilikum und Petersilie – probier es aus!

- 2 Knoblauchzehen
- 1
- Frischer Basilikum & Petersilie
- 1 Trüffelöl
- 1 Packung grüner Spargel
- 40g italienischer Hartkäse ⁷
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 830kcal, Fett 38.4g,
Kohlenhydrate 95.9g, Eiweiß 22.9g



In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die hölzernen Enden des **Spargels** abschneiden, die **Stangen** längs halbieren und dann in ca. 1-2cm große, schräge Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



Während der Spargel brät, die **Basilikumblätter** und die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Den **Käse** fein reiben.



Sobald das Wasser kocht, die **Tagliatelle** für ca. 10-12Min. bissfest kochen. Die **Pasta** abgießen, dabei etwas **Pastawasser** auffangen. Die **Pasta** kurz kalt abschrecken und beiseitestellen.



Die niedriger Hitze die **Crème fraîche** unter den **Spargel** mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Kräuter** unterrühren.



Inzwischen 1-2EL Olivenöl in einer großen Pfanne auf mittlerer Hitze erwärmen und den **Spargel** darin ca. 4Min. anbraten, bis er leicht gebräunt ist. Den **Knoblauch** zugeben und ca. 1-2Min. mitbraten.



Zum Schluss die **Tagliatelle** unter die **Sauce** mischen, ggf. Pastawasser hinzufügen, bis alles gleichmäßig mit Sauce bedeckt ist. Mit **Käse** und **je nach Geschmack** mit etwas **Trüffelöl** servieren. **Tipp:** Da **Trüffelöl** einen sehr intensiven Geschmack hat, am besten vorsichtig dosieren.