



## Getrübte Pasta mit Spargel und frischen Kräutern



ca. 25min



4 Portionen

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!



- 400g Bio-Tagliatelle <sup>2</sup>
- 500g grüner Spargel
- 2 Knoblauchzehen
- 20g Basilikum & Petersilie
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>1,3</sup>
- 2 Becher Crème fraîche <sup>3</sup>
- 2 Pck. Trüffelöl

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Da Trüffelöl einen sehr intensiven Geschmack hat, am besten vorsichtig dosieren.

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 708kcal, Fett 34.1g,  
Kohlenhydrate 82.8g, Eiweiß 18.2g



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



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



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen, kurz kalt abschrecken und beiseitestellen.



Die Hitze reduzieren und die **Crème fraîche** unter den **Spargel** mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Kräuter** unterrühren.



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



Die **Pasta** in die Pfanne geben und mit der **Sauce** vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Kochwasser** hinzufügen, bis alle **Nudeln** gleichmäßig mit **Sauce** bedeckt sind. Die **Pasta** nach Geschmack mit dem **Käse** und dem **Trüffelöl** garniert servieren.