



Getrüffelte Pasta mit Spargel

und frischen Kräutern



ca. 25min



3 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 Schälchen entfällt. Der Spargel schmeckt großartig in dieser schnellen Pasta mit Trüffelpulver, Basilikum und Petersilie – probier es aus!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Tagliatelle ¹
- 500g grüner Spargel
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Basilikum & Petersilie
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 1 Pck. Trüffelpulver
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenwaage
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 674kcal, Fett 31.1g, Kohlenhydrate 78.1g, Eiweiß 18.4g



1. Gemüse schneiden

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.



4. Zutaten vorbereiten

Während der **Spargel** brät, die **Basilikumblätter** abzupfen und mit der **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden.



2. Pasta kochen

300g 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.



5. Sauce zubereiten

Die Hitze reduzieren und **150g Crème fraîche** mit der **½ des Trüffelpulvers** unter den **Spargel** mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Kräuter** unterrühren.



3. Spargel anbraten

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.



6. Pasta fertigstellen

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 **restlichen Trüffelpulver** garniert servieren.