



Nudeln mit grünem Spargel

Die Nudeln ganz normal nach Rezept zubereiten und im Salzwasser al dente kochen.

Den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Den Spargel in 1,5 - 2 cm große Stücke schneiden und die Köpfe erstmal zur Seite legen. Knoblauch fein hacken, Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden, Pilze putzen und in Streifen schneiden. Basilikum waschen und fein hacken.

Butter in einem Topf erhitzen und die Pilze darin anbraten. Bevor die Pilze braun werden den Knoblauch, die Lauchzwiebeln und die Spargelstücke (ohne Köpfe) dazu geben. Das Ganze kurz anschwitzen lassen und mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen. Die Spargelköpfe und den Schmand dazu geben. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis der Spargel gar ist.

Mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken. Die gehackten Basilikumblätter dazu geben und nach Bedarf die Soße mit etwas Parmesan verfeinern. Die Nudeln zusammen mit der Soße anrichten, LECKER!



Zutaten für 2 Personen:

Soße

250	g	Spargel, grün
150	g	Champignon
1	Stk	Lauchzwiebel
1	Stk	Knoblauchzehe
100	g	Schmand
1		Schuss Weißwein
10	g	Butter
¼	Stk	Zitrone
¼	Bund	Basilikum, frisch
		Parmesan, nach Bedarf
		Salz
		Pfeffer

Außerdem

200 g Nudeln

(www.mestragon.de/rezepte/nudelteig/)