

Tagliatelle mit grünem Spargel

Zutaten

500g Spargel grün
200g Tagliatelle
2 El Olivenöl
2 El Frischkäse
½ Zitrone
30g Parmesan
½ Bund Basilikum
Salz, Pfeffer
Mandelblättchen (zum Bestreuen)

Zubereitung

Spargel abspülen und das untere Drittel der Stangen schälen. Die holzigen Enden abschneiden. Spargel schräg in Scheiben schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Spargel darin 3-4 Minuten unter Schwenken anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Nudeln nach Packungsanweisung in sprudelndem Salzwasser bissfest kochen, in ein Sieb gießen und kurz kalt abspülen. Nudeln zu dem Spargel in die Pfanne geben. Den Frischkäse unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Parmesan dünn hobeln. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Nudeln mit Parmesan, Basilikum und eventuell Mandelblättchen bestreuen und servieren.