

# Tagliatelle mit Spargel-Kerbel-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

100 g Hartweizengrieß	100 g Mehl	2 Eier (L)
1 EL Olivenöl	Salz	

**Für die Sauce:**

500 g grüner Spargel	2 Knoblauchzehen	1 Bund Kerbel
150 ml Sahne	100 ml trockener Weißwein	2 EL Olivenöl
1 Prise Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

**Für den Nudelteig:**

Das Mehl mit dem Hartweizengrieß und etwas Salz vermischen. Öl und Eier hinzugeben und zu glattem Teig verkneten. Fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Nudelteig in vier Teile unterteilen und mit Hilfe der Nudelmaschine zu dünnen Nudelplatten verarbeiten und anschließend zu Tagliatelle schneiden. Gesalzenes Wasser im großen Topf zum Kochen bringen und Nudeln ca. drei Minuten al dente kochen. Wasser abgießen und Nudeln mit Sauce servieren.

**Für die Sauce:**

Spargel waschen, untere Enden abschneiden und unteres Drittel schälen. Spargel schräg in 1 bis 2 cm lange Spalten schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken, Kerbel abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls fein hacken.

Olivenöl im Topf erhitzen. Knoblauch anschwitzen, Spargel hinzu geben und kurz mit braten. Mit Weißwein ablöschen und Sahne aufgießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis Spargel bissfest durchgegart ist. Zum Schluss Kerbel hinzu geben und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Schröder am 20. August 2018