

Pasta, Spargel, Erbsen und geräucherte Forelle

Für 4 Portionen

1 EL Öl	1 kl. Bund Frühlingszwiebeln	300 g grüner Spargel
300 g Tk-Erbsen	1 Bund frische Minze	1 EL Mehl
500 ml Milch	300 g Fettuccine Nudeln	250 g geräuch. Forellenfilets
1/2 Zitrone, Saft	Parmesan	

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln nach Paketanweisungen kochen.

Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden.

Den Spargel schälen und in Stücke schneiden.

Die Minze grob hacken.

Die Forellefilets in mundgerechte Stücke zupfen.

In einer großen Pfanne Öl erhitzen. Die Frühlingszwiebeln, Spargelstengeln und Erbsen in die Pfanne geben und für ein paar Minuten kochen, dann die Minze hinzufügen. Dann das Mehl unterrühren, die Milch eingießen und die Mischung zum Kochen bringen. Für 10 Minuten köcheln lassen. Mit einem Stabmixer die Spargel-Sauce glatt pürieren, die Hitze reduzieren und die Forellen-Stücken einrühren. Die Spargelspitzen hinzufügen und noch ein paar Minuten kochen. Mit Zitronensaft würzen.

Die Nudeln abtropfen lassen (dabei etwas vom Wasser auffangen) und in die Sauce mengen.

Wenn nötig, einen Spritzer vom Nudelwasser hinzufügen. Parmesan darüber streuen und auf den Tellern verteilen.

Jamie Oliver am 27. September 2017