

Grüne Tagliatelle mit Spargel und Bärlauch

Für 4-6 Personen

500 g grüne Tagliatelle	5-6 Stangen grüner Spargel	10 Cherry-Tomaten
1-2 Chilischoten	2 Bund Bärlauch	40 g Parmesan
40 g Pecorino	0,2 Brühe	0,1 l Weißwein
1 EL Butter	1 Prise Salz	1 Prise Zucker
Olivenöl		

Den Bärlauch gut säubern und die dickeren Stiele entfernen. Die Blätter grob hacken und mit 3-4 EL Olivenöl in einem Mixer pürieren.

Die Masse gegebenenfalls noch mit etwas Olivenöl verlängern. Die Konsistenz sollte flüssiger als ein Pesto sein.

Mit etwas Salz und Zucker würzen.

Den Spargel putzen und im unteren Drittel schälen, anschließend in mundgerechte Stücke schneiden. Die Chilischote mit den Kernen hacken und die Tomaten halbieren. Den Käse fein reiben. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Spargel anbraten.

Dabei mit etwas Salz, Zucker und Chili würzen. Butter, Brühe und Weißwein hinzufügen. Nach 3-4 Minuten den Käse nach und nach unterrühren. Eventuell noch etwas Wasser oder Brühe dazugeben. Die Tomaten separat in Olivenöl kurz und heiß braten, dann zu dem Spargel geben. Parallel die Nudeln in Salzwasser kochen und tropfnass in die Pfanne geben. Alles gut vermengen und sofort auf Teller geben.

Servieren:

Die Pasta großzügig mit Bärlauch-Öl beträufeln und mit etwas schwarzen Pfeffer und Käse bestreuen.

Rainer Sass am 09. April 2021