

BÄRLAUCH-NUDELN MIT GEBRATENEM SPARGEL

Für 4 Personen (oder für 2 extrem Hungrige)

1 kg	weißer oder grüner Spargel
1 ½ EL	Sonnenblumenöl oder ganz mildes Olivenöl (z.B. von Jordan*)
1 ½ EL	Butter
½ EL	Zitronensaft
2-3 EL	Bärlauch-Pesto*
350 g	Tagliatelle-Nudeln*
2 EL	Crème Fraiche oder Frischkäse
	Salz & Pfeffer



Den Spargel waschen und schälen und in kleinere, mundgerechte Stücke schneiden.

Nudeln: Die Nudeln al dente kochen, Wasser abgießen und das Bärlauch-Pesto untermischen.

Spargel: Während die Nudeln kochen: im Wok das Öl erhitzen, Spargelstücke einrühren und ca. 3-4 Minuten braten. Dann die Butter dazugeben und weitere 3 Minuten braten, bis der Spargel bissfest ist. Wichtig: dabei immer rühren. Dann mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Die gekochten Nudeln unter den gebratenen Spargel mischen, mit Crème Fraiche verrühren und evtl. Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Servieren & Genießen!

Viel Freude beim Genießen wünscht das Team von



**diese Produkte erhalten Sie unter anderem bei „Gertrude No. 20“*

Copyright „Gertrude No.20“