

Spargel Pasta

Materialkosten pro Person (Spargel im Angebot): 3,50€

Für 4 Personen:

Zutaten:

- 1 kg Spargel, kann auch Spargelbruch sein, der ist etwas günstiger
- Salz
- eine Prise Zucker
- etwas Butter
- 4 Schalotten
- 80 g Parmesan
- 8 Stängel glatte Petersilie
- 40 g Butter
- 400 ml Sahne
- Pfeffer
- Muskat
- 500 g Bandnudeln

Rezept:

1. Spargel schälen, die Enden abschneiden. Die Spargelschalen kurz in kochendem Salzwasser auskochen, währenddessen den Spargel in Stückchen schneiden. Die Spargelschalen aus dem Wasser holen und entsorgen. Nun etwas Zucker und etwas Butter in das kochende Wasser geben und die Spargelstücke hinzufügen, ca. 10 Minuten garen. Herausnehmen, kalt abspülen, gut abtropfen lassen. Vom Kochwasser 150 ml abmessen.
2. Schalotten abziehen und fein würfeln. Parmesan fein hobeln. Petersilie abspülen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein schneiden.
3. Die Butter in einem weiten Topf oder einer großen Pfanne erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten. Spargel zugeben, mit dem Spargelwasser und der Sahne auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Soße bei starker Hitze cremig einkochen und die Hälfte des Parmesans dazugeben.
4. Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen und zum Spargelragout geben. Petersilie unterheben, mit restlichem Parmesan bestreuen und servieren. Alternativ können die Nudeln auch nicht zum Spargelragout gegeben werden und jede*r kann sich selbst Nudeln mit Ragout schöpfen.

Fazit:

Schmeckt superlecker und ist mal was anderes mit Spargel. Kinder können bei allen Schritten mithelfen.