Rezept

Tagliatelle mit Rucola und Spargel

Ein Rezept von Tagliatelle mit Rucola und Spargel, am 29.04.2024

Zutaten

	Salz
1 kg	grüner Spargel
1	kleine Knoblauchzehe
5 EL	Olivenöl
50 g	Butter
400 g	Tagliatelle
1 Bund	Rucola (ca. 100 g)
500 g	reife Tomaten
	Pfeffer
60 g	geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Nudeln darin bissfest garen.

2. Inzwischen Spargel waschen, putzen, im unteren Drittel schälen und schräg in 4 cm lange Stücke schneiden. Rucola waschen, trockenschütteln und putzen. Ein Drittel beiseite legen, den Rest klein hacken. Knoblauch schälen und fein würfeln. Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und würfeln.

3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Knoblauch kurz anbraten. Spargel, gehackten Rucola und Tomaten zugedeckt bei mittlerer Hitze 5-7 Min. mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Tagliatelle abgießen (2-3 EL Sud aufheben), abtropfen lassen, unter das Gemüse mischen und 1-2 Min. erwärmen. Nudelwasser zufügen. Übrigen Rucola zerzupfen und mit Butterflöckchen untermischen, abschmecken. Parmesan aufstreuen.