

Rezept

# Grüne-Spargel-Pasta mit Bergkäse

Ein Rezept von Grüne-Spargel-Pasta mit Bergkäse, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> grüner Spargel	Salz
<b>350 g</b> Bandnudeln	<b>1 ½ TL</b> Dijon-Senf
<b>2 TL</b> Akazienhonig	<b>1 EL</b> Zitronensaft
frisch gemahlener grüner Pfeffer	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>40 g</b> vegetarischer Bergkäse	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

## Zubereitung

1. Den Spargel im unteren Drittel schälen, holzige Enden entfernen. Spargel waschen, die Köpfe in einer Länge von ca. 5 cm abschneiden, längs halbieren und beiseitestellen. Mit einem Sparschäler lange Streifen (»Bandnudeln«) von den Stangen abziehen.
2. In einem großen Topf Wasser mit ca. 1 TL Salz aufkochen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe al dente kochen, dabei während der letzten 2 - 3 Min. die Spargelstreifen zu den Nudeln geben und mitkochen. Inzwischen für die Sauce den Senf mit dem Honig, dem Zitronensaft, 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren, nach und nach 3 EL Öl unterschlagen.
3. Die Spargel-Nudel-Mischung abgießen und noch heiß mit der Sauce mischen. Inzwischen die Spargelköpfe im restlichen Öl ca. 3 Min. braten. Die Nudelmischung mit den Spargelköpfen anrichten. Den Käse darüberhobeln.