

Rezept

Spaghettini mit Spargelsugo

Ein Rezept von Spaghettini mit Spargelsugo, am 18.04.2025

Zutaten

500 g grüner Spargel	2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl	3 EL Butter
500-600 ml Gemüsebrühe	100 ml Weißwein
4 EL fein gehackte Basilikumblättchen	1-2 EL frisch gepresster Zitronensaft
3 EL Mascarpone	Salz
Cayennepfeffer	500 g Spaghettini
1 1/2 EL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	2 EL fein gehackte Minzeblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Spargel putzen und waschen, im unteren Drittel schälen und schräg in Scheibchen schneiden. Ein Viertel der Spargelspitzenscheibchen beiseitelegen. Knoblauch schälen und grob hacken.
2. Je 2 EL Öl und Butter in einem Topf erhitzen, übrige Spargelscheibchen und Knoblauch darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 3-4 Min. andünsten. Brühe und Wein dazugießen. 2 EL gehacktes Basilikum und Zitronensaft untermischen, den Spargel bei kleiner Hitze in 8-10 Min. garen. Den Mascarpone unterrühren und 2-3 Min. köcheln lassen. Alles mit dem Pürierstab fein pürieren, das Püree mit Salz und Cayennepfeffer würzen.
3. Spaghettini in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen, dann in einem Sieb abtropfen lassen. Je 1 EL Öl und Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die beiseitegelegten Spargelscheibchen darin unter Rühren in 3-4 Min. garen. Zitronenschale, übriges Basilikum und die Minze untermischen. Spaghettini mit dem Spargelsugo vermischen und auf Teller verteilen. Den Spargel-Kräuter-Mix darauf anrichten.