

Rezept

Spargel-Linguine mit Parmesansauce

Ein Rezept von Spargel-Linguine mit Parmesansauce, am 07.05.2024

Zutaten

600 g grüner Spargel	130 g Parmesan am Stück
2 Schalotten	1-2 EL Olivenöl
250 g Sahne	200 ml kräftige Rinderbrühe
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	2 Eigelb
250 g Linguine	80 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 800 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelstangen im unteren Drittel dünn schälen, dann der Länge nach auf einem Gemüsehobel in längliche Streifen hobeln (am besten den Fingerschutz verwenden).

2. 80 g Käse fein reiben. Die Schalotten schälen und klein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Schalotten darin glasig dünsten. Die Sahne und Brühe dazugießen und offen bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln lassen.

3. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Topf vom Herd nehmen, zuerst den geriebenen Käse, dann die Eigelbe unter die Sauce rühren.

4. Die Sauce unter Rühren solange erwärmen (nicht mehr kochen lassen!), bis sie sämig ist. Die Parmesansauce bis zum Servieren warm halten.

5. Die Linguine in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. Inzwischen die Butter in einer großen Pfanne zerlassen, die Spargelstreifen darin 2-3 Min. andünsten. 3-4 EL Nudelwasser dazugeben und unterrühren.

6. Die Linguine abgießen und unter die Spargelstreifen mischen. Die Spargel-Linguine mit Salz und Pfeffer würzen und in tiefen Tellern anrichten. Die Parmesansauce über die Nudeln geben. Den übrigen Käse mit einem Sparschäler in Spänen darüberhobeln.