

Rezept

Tagliatelle mit Spargel-Basilikum-Sahne

Ein Rezept von Tagliatelle mit Spargel-Basilikum-Sahne, am 23.04.2024

Zutaten

500 g weißer Spargel	1 rote Zwiebel
400 g Tagliatelle	Salz
2 EL Butter	100 ml Gemüsebrühe
150 g Sahne	1 Bund Basilikum
1 EL Pesto (aus dem Glas)	1 TL Zitronensaft
Pfeffer	2 EL Pinienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Die Spargelköpfe abschneiden und die Stangen leicht schräg in knapp 1 cm breite Stücke teilen. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden.

2. Für die Nudeln reichlich Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe al dente garen.

3. Inzwischen Butter erhitzen, den Spargel darin mit der Zwiebel andünsten. Mit Brühe und Sahne aufgießen und zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 7 Min. bissfest dünsten. In der Zeit das Basilikum fein schneiden. Den Spargel mit dem Pesto mischen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Pinienkerne ohne Fett goldgelb rösten. Nudeln abgießen, mit Spargelsahne und Basilikum vermengen und mit Pinienkernen bestreuen.