

Rezept

Tagliatelle mit grünem Spargel und Kapern

Ein Rezept von Tagliatelle mit grünem Spargel und Kapern, am 23.04.2024

Zutaten

Für die Salsa verde

1 Bund Petersilie

1 Bio-Zitrone

3 EL Öl

Salz

2 Stängel Basilikum

2 TL Kapern in Lake

2 EL Olivenöl

Für die Garnitur

Öl zum Frittieren

1 EL Kapern in Lake

Für die Spargelpasta

250 g Tagliatelle

250 g grüner Spargel

Salz

1 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 820 kcal, 40 g F, 16 g EW, 94 g KH

Zubereitung

1. Für die Salsa verde die Kräuter waschen und trocken schütteln. Grobe Stängel entfernen (dünne und weiche dürfen dranbleiben) und die Kräuter grob schneiden. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und ein Viertel der Schale fein abreiben (den Rest der Zitrone anderweitig verwenden). Die Kräuter mit Zitronenschale, Kapern, beiden Sorten Öl und ½ TL Salz pürieren.
2. Für die Garnitur einen Fingerbreit Öl in einem kleinen Topf erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzstäbchen sofort kleine Bläschen aufsteigen. Kapern abtropfen lassen, dann im Öl in zwei Portionen je ca. 1 Min. frittieren, bis sie aufspringen und knusprig werden. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier entfetten.
3. Für die Spargelpasta die Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Inzwischen den Spargel waschen, holzige Enden abschneiden, die Stangen im unteren Drittel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Spargelstücke darin ca. 5 Min. bei großer Hitze braten, dabei zwischendurch wenden.
4. Die fertige Pasta abgießen und in einer Schüssel mit der Salsa verde vermischen. Auf Teller verteilen, Spargel und frittierte Kapern darauf anrichten und sofort servieren.