

Rezept

Zitronennudeln mit grünem Spargel

Ein Rezept von Zitronennudeln mit grünem Spargel, am 09.06.2026

Zutaten

250 g grüner Spargel

200 g Tagliatelle

6 EL Olivenöl

Zucker

1 Bio-Zitrone

Salz

Pfeffer

Parmesan, frisch gerieben (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden und die Stangen schräg in 2 cm breite Stücke schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, erst die Schale abreiben, dann den Saft auspressen.
2. Die Nudeln nach Packungsanweisung in 5-7 Min. in Salzwasser bissfest kochen. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, den Spargel darin bei mittlerer Hitze 5-6 Min. rührbraten, dann salzen und pfeffern.
3. Zitronensaft und -schale in einer vorgewärmten Schüssel mit Salz, einer kleinen Prise Zucker, reichlich Pfeffer und übrigem Öl verrühren. Nudeln abgießen, mit dem Spargel untermischen. Nach Belieben mit Parmesan bestreuen.