

# Spargel-Spaghetti

Die Spargel-Spaghetti mit Erbsen sind rasch zubereitet und ein perfektes Nudel-Rezept zur Spargelzeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

|               |                                           |
|---------------|-------------------------------------------|
| 500 g         | <a href="#">Spaghetti</a>                 |
| 500 g         | Grüner Spargel                            |
| 1 EL          | <a href="#">Butter</a>                    |
| 100 g         | Erbsen (z.B. TK)                          |
| 100 ml        | Weißwein, trocken                         |
| 150 ml        | Gemüsebrühe                               |
| 150 ml        | <a href="#">Schlagobers</a> (Schlagsahne) |
| 1 EL          | Crème frâiche                             |
|               | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>          |
| Nach Belieben | <a href="#">Parmesan</a>                  |
| Nach Belieben | Zitronenzesten (Schale unbehandelt)       |

## Zubereitung

1. Für die **Spargel-Spaghetti** zuerst die Nudeln nach Packungsanleitung bissfest garen. Die unteren, holzigen Enden vom grünen Spargel abschneiden und den Spargel in zirka 3 cm lange Stücke schneiden.
2. Die Butter erhitzen und den Spargel kurz andünsten. [Erbsen](#) hinzugeben, mit etwas Nudelwasser aufgießen und zugedeckt bei reduzierter Hitze zirka 5 Minuten dünsten lassen.
3. Jetzt mit trockenem Weißwein ablöschen und aufkochen, die Gemüsebrühe zugeben um die Hälfte reduzieren lassen. Schlagobers und Crème frâiche einrühren und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die abgetropften Spaghetti hinzufügen und durchschwenken. Auf

tiefe, vorgewärmte Pasta-Teller anrichten und servieren. Nach Belieben mit Parmesan und einigen Zitronenzesten garnieren.

## Tipp