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	Spaghetti
500 g	Grüner Spargel
1 EL	Butter
100 g	Erbsen (z.B. TK)
100 ml	Weißwein, trocken
150 ml	Gemüsebrühe
150 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
1 EL	Créme frâiche
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Parmesan
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 Créme 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