

Tagliatelle mit Spargel und Tomaten

Spargel-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 750g Spargel (weiß)
- » 500g Spargel (grün)
- » 1 Schalotte(n)
- » 150g Tomate(n)
- » 2 EL Butter/Margarine
- » 6 EL Weißwein
- » 200ml Schlagsahne
- » Salz & Pfeffer
- » 250g Bandnudeln
- » 1 EL geh. Koriander
- » 1 TL Tandoori-Paste

Bewertung



Beschaffung
Spezial-Laden



Kosten
11-15€



Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Spargel abrausen, schälen (grünen nur im unteren Drittel), Enden abschneiden. Stangen schräg in dünne Scheiben teilen. Schalotte abziehen, fein würfeln. Tomaten putzen, einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen, abschrecken, häuten und halbieren.

2. Spargel in zwei Portionen in einer großen Pfanne garen. Dafür jeweils die Hälfte der Schalottenwürfel in 1EL heißer Butter andünsten, 3EL Wein zufügen, einkochen lassen. Die Hälfte des Spargels und 100ml Sahne zufügen, 5-7min köcheln lassen. Salzen, pfeffern.

3. Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Spargelportionen mischen. Tomaten, Koriander, Paste dazugeben, kurz aufkochen, abschmecken. Nudeln abgießen, mit der Soße anrichten, evtl. mit Koriandergrün garnieren.

Nährwerte: 520kcal/E15g/F26g/KH49g pro Portion

angelegt am: 16.10.2003

Rezept-Nr: 595

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke