

Pasta an Spargelsauce mit Bärlauch



Zubereitung

Für 4 Personen

Wer möchte, kann grünen und weissen Spargel kombinieren oder die Pasta nur mit grünem Spargel zubereiten. Wer kein grosser Fan von Käse ist, ersetzt diesen durch dieselbe Menge Ricotta. Den Ricotta ganz zum Schluss unter die heisse Pasta ziehen.

1 Die Spargeln grosszügig rüsten und das hintere Drittel wegschneiden. Die Spargelstangen leicht schräg in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

2 Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, dabei den grünen Teil separat beiseitestellen. Den Bärlauch in feine Streifen schneiden. Den Sbrinz oder Parmesan grob reiben oder fein hobeln.

3 In einer weiten Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen. Den weissen Teil der Frühlingszwiebel und den Knoblauch darin hellgelb dünsten. Die Spargeln beifügen. Mit Noilly Prat, Bouillon und Rahm ablöschen und das Gemüse ungedeckt 5 Minuten garen; die Flüssigkeit soll dabei etwa zur Hälfte einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten

16 Spargeln, weiss, gross
1 Knoblauchzehe
1 Bund Frühlingszwiebeln
7 Blätter Bärlauch
100 g Sbrinz, ersatzweise Parmesan
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Olivenöl
0.5 dl Noilly Prat
2.5 dl Gemüsebouillon
1 dl Rahm
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
400 g Pasta

4 Gleichzeitig reichlich Salzwasser aufkochen und die Pasta darin bissfest garen.

5 Die Pasta abgiessen, gut abtropfen lassen, dann sofort mit der Spargelsauce, dem grünen Teil der Frühlingszwiebeln, dem Bärlauch und 1/3 des Käses mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sofort in tiefen, vorgewärmten Tellern anrichten. Den restlichen Käse separat dazu servieren.