



FrÃ¼hlingspasta

Description



Zutaten:

200 g tiefgefrorene Erbsen

300 g grÃ¼ner Spargel

Salz

400 g Tagliatelle

20 g Pinienkerne

200 g Chorizo-Wurst

150 g Schlagsahne

1â??2 EL Zitronensaft

Pfeffer aus der MÃ¼hle

geriebene Muskatnuss

2 Packungen (125 g) BÃ¼ffel Mozzarella

1. Erbsen in einem Sieb antauen lassen. Spargel waschen, holzige Enden abschneiden.. Stangen in ca.. 5 cm lange StÃ¼cke schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle herausheben, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Nudeln in das kochende Salzwasser geben und nach Packungsanweisung zubereiten.

2. In der Zwischenzeit Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett ca. 2 Minuten goldbraun rösten, herausnehmen und auf einem flachen Teller abkühlen lassen. Wurst in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne unter Wenden ca. 4 Minuten knusprig braten.

3. Inzwischen Nudeln abgießen, Nudelwasser dabei auffangen, ca. 300 ml abmessen und mit Sahne, angetauten Erbsen und Zitronensaft fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nudeln mit Soße und Spargel zurück in den Topf geben und mischen. Mozzarella abtropfen lassen und in Stücke zupfen. Nudeln auf Tellern anrichten, Mozzarella, Wurst und Pinienkerne darauf verteilen.

Ergibt ca. 4 Portionen Zubereitung: ca. 30 Minuten Preis/Portion: ca. 3,00 €

Pro Portion: ; ca. 4150 kJ/990 kcal. E 45 g/F 53 g/KH 80 g

Category

- 1. Fleisch

Date Created

April 11, 2018

Author

jeanny

default watermark