

ORF



Spargelpasta

Zutaten:

0,5 kg Spargel gekocht
0,2kg Pasta (Hartweizengrieß)
60g Erdnussöl
5g Makrutlimettenöl
20g Panko, grob, geröstet
30g Erdnüsse, karamellisiert
1 Hand Sauerklee
Salz, Zucker, Zitronensaft

Zubereitung:

Spargelspitzen abschneiden und flämmen. Spargel in feine Streifen schneiden.

Nudeln zerkochen und mit Spargelfond aufmixen für sämige Konsistenz.

Spargelnudeln in der Nudelsoße warmziehen und mit Erdnussöl, Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken.

Auf Teller aufteilen. Panko und Erdnüsse darauf verteilen. Mit Makrutlimettenöl marinierter Sauerklee ausgarnieren. Mit Spargelspitzen vollenden.