

Vogel's Rezeptbox

Spargelnudeln mit Peccorinosauce



Zubereitung:

- Spargel schälen, putzen und in Stücke schneiden. Wasser mit Salz, 20 g Butter und Zucker aufkochen und Spargelstücke ca. 5 Minuten darin garen. Spargel abgießen und 500 ml Spargelwasser auffangen.
- Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Restliche Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin andünsten, mit Mehl bestäuben und mit Wein ablöschen. Spargelwasser und Sahne dazugießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Schmelzkäse und Peccorino einrühren.
- Austernpilze putzen, Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Pinienkerne in einer heißen Pfanne rösten. Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser garen, mit Spargelstücken und Pilzen mischen und auf Teller verteilen. Spargelnudeln mit Sauce beträufeln, mit Pinienkernen und Pfefferkörnern bestreuen und nach Wunsch mit Thymian garniert servieren.

- **Zutaten (4 Portionen):**

600 g grüner Spargel
Salz
40 g Butter
Zucker
2 Zwiebeln
2 EL Mehl
125 ml Weißwein
100 ml Sahne
100 g Schmelzkäse
100 g geriebener Pecorino
300 g Austernpilze
2 EL Speiseöl
Pfeffer
50 g Pinienkerne
400 g breite Bandnudeln
1 TL rosa Pfefferkörner

- Nährwerte:
- Pro Portion:
894 kcal / 3742 kJ
81,0 g Kohlenhydrate
33,7 g Eiweiß
47,0 g Fett
6,5 BE