

Tagliatelle Primavera

Zutaten

250g grüner Spargel
250g Zuckerschoten
100g Butter
3-4 Frühlingszwiebeln (feine Scheiben)
2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
500g Tagliatelle
50g Crème Fraîche
75g gehackte Petersilie
25g gehackter Estragon
Parmesan (gerieben)
Salz, Pfeffer



1. In einem großen Topf Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen.
2. Während das Wasser warm wird, den Spargel und die Zuckerschoten in 1cm große Stücke schneiden; Die Spargelspitzen ganz lassen.
3. Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Frühlingszwiebel, den Spargel und die Zuckerschoten 4 Minuten braten, dann den Knoblauch dazu und eine weitere Minute braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Nudeln kochen, abgießen und in einer großen Schüssel mit dem Gemüse den Kräutern und der Crème Fraîche vermengen. Auf Teller verteilen und Parmesan darüber streuen.