

Bärlauch-Nudeln mit gebratenem grünem Spargel, fermentiertem Rotkohlpulver und gehobeltem Parmesan



Rezeptur für 4 Personen

Zubereitung 15 Minuten

Zutaten

500 g	frische Spaghetti (aus dem Kühlregal)	4 g	fermentiertes Rotkohlpulver (= ca. 1 TL)
60 g	Parmesan (am Stück, zum Hobeln)		etwas Rapsöl
100 g	Bärlauchpesto		Pfeffer aus der Mühle
200 g	grüner Spargel		

Zubereitung

Parmesan mit Sparschäler oder grober Reibe in Späne hobeln.

Grünen Spargel am unteren Ende schälen, da er dort oft etwas holzig ist. Anschließend in schräge, mundgerechte Stücke teilen.

Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen.

Währenddessen den Spargel in einer Pfanne bei hoher Hitze in etwas Rapsöl kräftig anbraten. Mit Rotkohlpulver und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Kulinarischer Tipp

Die Kombination aus würzigem Bärlauchpesto, knackigem Spargel und dem feinen Aroma des Rotkohlpulvers macht dieses Pastagericht zu etwas Besonderem – schnell zubereitet, frisch und voller Frühlingsnoten.

Anrichten

Die frisch gekochten Nudeln mit dem Bärlauchpesto vermengen.

Mit einer Gabel zu einem lockeren Nest drehen und auf leicht tiefen Tellern anrichten.

Den gebratenen grünen Spargel darauf verteilen.

Zum Schluss großzügig mit gehobeltem Parmesan bestreuen und sofort servieren.