



CREMIGE TAGLIATELLE MIT GRÜNEM SPARGEL

von Sabrina Wessels



ZUTATEN

1 Bund Grüner Spargel
Griechisches Olivenöl*
Royales Genuss Salz*
2 TL Svenska Schmaus*
2 TL Feines Süppchen*

250 ml Rama Cremefine zum Kochen
2 EL Crème fraîche
4 Suppenkellen Nudelwasser
1 Schalotte
Tagliatelle



ZUBEREITUNG

Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Spargel waschen, Enden abschneiden und in 2-3cm große Stücke schneiden.

Etwas Griechisches Olivenöl in die Pfanne geben, Schalottenwürfel und Spargel darin anbraten und mit Royales Genuss Salz würzen. In der Zwischenzeit die Tagliatelle nach P-Anweisung kochen.

Jetzt den Spargel mit 2 Suppenkellen Nudelwasser und Sahne ablöschen, mit Svenska Schmaus und Feines Süppchen würzen.

Tagliatelle abgießen, dabei noch etwas Nudelwasser auffangen.

Die Tagliatelle zum Spargel in die Pfanne geben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss Crème fraîche unterrühren und ggf. je nach gewünschter Konsistenz Nudelwasser zugeben.

Alles auf einem Teller anrichten und einfach genießen.

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHEMAUS
kochen mit Herz