

**RADIO SALÜ****101,7**Rezept von RADIO SALÜ  
Küchenchef Uwe Zimmer

## Spargel Pasta

Zutaten für 4 Personen:	
250 g grüner Spargel	100 ml Weißwein
1 Knoblauchzehe	150 ml Sahne
400 g Tagliatelle	Etwas geriebene Schale und Saft einer Orange,
Salz, Pfeffer,	

### Zubereitung:

Grünen Spargel unten abbrechen,

am Kopf festhalten und mit dem Sparschäler dünne Spargelschlangen schneiden.

Eine kleingeschnittene Knoblauchzehe mit den Spargelstreifen in Butter anschwitzen, der Spargel darf noch schön knackig sein.

400 g Tagliatelle in Salzwasser kochen, abschütten und zu den Spargelstreifen in die Pfanne geben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen guten Schuss Weißwein, dem Saft einer Orange und Sahne zugießen,

einmal aufkochen und nochmal abschmecken, durchschwenken und anrichten.