

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Spargelnudeln

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.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer