

BUNTE TAGLIATELLE MIT FLUSSKREBSEN UND GRÜNEM SPARGEL

BUNTE TAGLIATELLE MIT FLUSSKREBSEN UND GRÜNEM SPARGEL

Die Spargelsaison ist noch lange nicht vorbei und grüner Spargel ist dieses Jahr mein absoluter Favorit. Hier ist er in einer sommerlich bunten Pasta gelandet, es gab bunte Tagliatelle mit Flusskrebse und grünem Spargel.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

350g grüne und weiße Tagliatelle

100g Flusskrebse

5 Champignons

1/2 Zucchini

4-5 Stangen grüner Spargel

10 Cocktailtomaten

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

2 EL Butter

2 EL Frischkäse

2 EL Limettensaft

etwas frisches Basilikum

etwas frische Petersilie

Pfeffer & Salz

1 TL Zucker

ZUBEREITUNG:

Die Tagliatelle in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und kochen bis sie noch etwas bissfest sind. Die Spargelstangen im unteren Drittel schälen und 4-5 Minuten in einer Pfanne mit kochendem Wasser und 1 TL Salz + 1 TL Zucker blanchieren.

In dieser Zeit wird die Butter auf mittlerer Stufe erhitzt. Zwiebel und Knoblauch werden in feine Würfel geschnitten und in der Pfanne glasig angebraten. Dann kommen die Flusskrebse dazu. Mit Pfeffer und Salz würzen und 1-2 Minuten braten lassen. Die Champignons klein schneiden und die Kräuter fein hacken, alles dazugeben.

Sobald die Pasta gar ist wird sie abgossen. Kurz beiseite stellen. Die Zucchini kleinschneiden, die Tomaten halbieren. Beides in die Pfanne geben. Den blanchierten Spargel in Stücke schneiden und bis auf die Spargelköpfe untermengen. Dann den Frischkäse und den Limettensaft einrühren. Jetzt die Pasta in die Pfanne geben und alles miteinander vermengen. Noch knapp 1 Minütchen bei niedriger Hitze (Stufe 3 von 9) in der Pfanne lassen.

Kurz vor dem Servieren die Spargelspitzen dazugeben und nochmals mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Anrichten und je nach Geschmack noch eine Prise frisch gemahlener Pfeffer über die Pasta geben.

Essen ist fertig!