

Einfache Zitronen-Parmesan-Pasta mit grünem Spargel

Rezept mit nur acht Zutaten und 20 Minuten Kochzeit

Zutaten (für zwei Portionen)

- Eine Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 250ml Brühe
- Saft und Abrieb einer Zitrone
- 250g Bavette Nr. 13
- 75g frischer/geriebener Parmesan
- Ein Ei
- Pfeffer



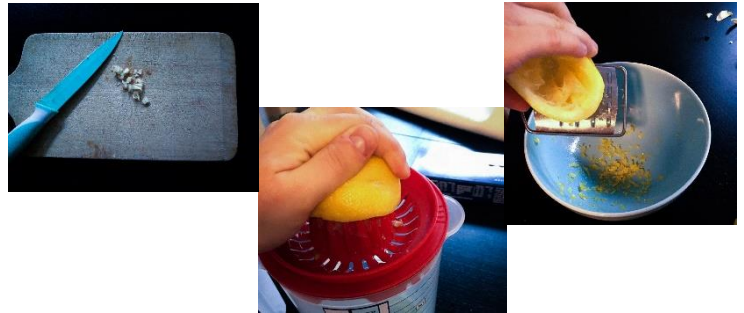
Kurzanleitung

Als Erstes kümmert ihr euch um die zitronige Sauce. Dafür bratet ihr Knoblauch in ein wenig Olivenöl, löscht das Ganze mit Gemüsebrühe und Zitronensaft ab und lasst die Sauce einköcheln. Währenddessen kocht ihr die Spaghetti in reichlich Salzwasser und gebt 3 Minuten vor Ende der Kochzeit den Spargel dazu. Dann verrührt ihr geriebenen Parmesan, ein Ei und Zitronenabrieb und vermischt das Ganze mit den abgeschütteten Nudeln und der Zitronensauce. Achtet darauf, dass das Ganze bei geringer Hitze vermischt wird, damit es nicht zu Nudeln mit Rührei wird! Noch einmal abschmecken, fertig ist euer leckeres Frühlingsabendessen!

Schritt für Schritt Bildanleitung

Step 1

*Knoblauch in kleine Stücke schneiden.
Zitrone auspressen und Schale
abreiben.*



Step 2

*Knoblauch in Olivenöl anbraten und
das Ganze mit Gemüsebrühe und
Zitronensaft ablöschen.*



Step 3

Die Pasta in ausreichend Salzwasser neun Minuten lang kochen



Step 4

Während die Pasta kocht den Spargel waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.



Step 5

Den Spargel drei Minuten vor Ende der Kochzeit der Pasta in das Nudelwasser hinzugeben. Nach den drei Minuten Spargel und Pasta abseihen und in die Pfanne geben.



Step 6

Parmesan, Ei und abgeriebene Zitrone in eine Schüssel geben und zu einer glatten Masse verrühren.



Step 7

Das Gemisch auf die Pasta geben und gut verrühren.



Step 8

Nachdem die Pasta gut verrührt wurde, muss diese noch gut gepfeffert werden. Anschließend kann das Essen angerichtet werden. Ein Gläschen Weißwein passt gut dazu ;-)

