

Bandnudeln in Spargel-Basilikum-Soße

DAS WIRD GEBRAUCHT:

für 4 Personen –

- 500 g weiße Spargel
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Butter
- 100 ml Weißwein
- 200-250 ml Sahne
- 1 Becher Schmand
- 2 EL gekörnte Brühe
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Bund Basilikum frisch
- 400 g Bandnudeln

EIN REZEPT VON:

AUS:
Kostheim

TIPPS:

für Spargelliebhaber:

Dieses Rezept ist auch für die doppelte Menge Spargel geeignet

SO GEHT'S:

Den Spargel waschen, schälen, und die unteren Enden abschneiden. Die Stangen leicht schräg in ungefähr 1 cm breite Stücke teilen. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.

Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und den Spargel und die Zwiebel darin andünsten. Den Weißwein, die Sahne und den Schmand zufügen und mit 2 EL gekörnter Brühe und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Das Ganze etwa 7 Minuten garen bis der Spargel bissfest ist.

Das Basilikum waschen und in feine Streifen schneiden.

Die Bandnudeln in reichlich Salzwasser in ungefähr 8 Minuten al dente zubereiten.

Die Nudeln abgießen und mit der Spargelsahne und dem Basilikum vermengen.

Nach eigenem Geschmack mit Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebenen Parmesan verfeinern und sofort servieren.

Als Beilage empfehlen wir einen grünen Blattsalat.

Ein klassischer Riesling rundet das Gericht ab.

Mit unserer Rezept-Einsendung

- zeigen wir uns damit einverstanden, dass das von uns eingesandte Rezept unter Nennung unserer Namen und unseres Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichern wir, dass wir mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.