

Leckere Rezepte vom Spargelhof Erdmann



WEIßER SPARGEL MIT SCHWARZEN TAGLIATELLE UND ERBSENSCHOTEN



ZUTATEN FÜR

4 Personen

ZUTATEN

weißer Spargel 2 g
schwarze Tagliatelle 600 g
Erbsenschoten 300 g
Zucker
Salz
Butter

RAHMSAUCE

Schalotten 50 g
Butter 30 g
Mehl 30 g
Gemüsebrühe 1000 ml
Sahne 250 ml
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Tagliatelle nach Packungsanweisung kochen. Den Spargel schälen und in Wasser mit Salz, Zucker, einer halbierten Zitrone und etwa 100 g Butter ca. 15 – 20 Minuten kochen. Grüne Erbsenschoten bissfest in Salzwasser mit etwas Zucker ca. 3 bis 4 Minuten garen.

Rahmsauce:

Die in kleine Würfel geschnittenen Schalotten in Butter glasig anschwitzen. Das Mehl unter stetigem Rühren langsam hinzugeben. Dann mit der Gemüsebrühe auffüllen und aufkochen lassen. Anschließend Sahne zugeben und zum Schluss die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Spargel, Erbsenschoten und Tagliatelle mit Rahmsauce auf Tellern anrichten.