

Hier und heute



Schnelle Bärlauch-Pasta mit Erbsen und Spargel

Frühlingsfrische Pasta mit grünen Erbsen und zartem Spargel–Köchin Julia Floß verwöhnt alle Bärlauch-Fans.

Schnelle Bärlauch-Pasta mit Erbsen und Spargel

von Julia Floß für 4 Portionen

Zutaten

- Salz
- 300 g Tagliatelle
- 1 Bund grünen Spargel
- 1 Schalotte
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 200 g Erbsen
- 1 Bund Bärlauch
- optional: 2 EL Kapern
- 1 Zitrone (Saft und Abrieb)
- 200 g Ricotta
- Zucker
- schwarzer Pfeffer
- 100 g Parmesan

Zubereitung

Als erstes Wasser aufkochen, kräftig salzen und die Nudeln darin bissfest kochen. Spargelstangen vorbereiten: Das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. Eine breite Pfanne aufstellen und Olivenöl darin erhitzen. Den Spargel 2-3 Minuten anbraten, die Hitze etwas reduzieren und die Schalotten zusammen mit der Butter dazugeben und glasig dünsten. Die Erbsen dazugeben und mit 2 Kellen Nudelwasser ablöschen. Die Gemüsepfanne nun 5-6 Minuten köcheln lassen, bis die Erbsen und der Spargel gar sind.

In der Zwischenzeit den Bärlauch gründlich waschen, trocken schütteln und fein hacken. Bärlauch zusammen mit den Kapern, wenn man welchen verwendet, und reichlich Zitronenabrieb dazugeben. Die Pfanne von der Hitze ziehen und den Ricotta unterheben. Die gewünschte Konsistenz lässt sich über das Nudelwasser regeln. Nudeln abgießen und ebenfalls unterrühren. Mit Salz, Zucker, Zitronensaft und schwarzem Pfeffer abschmecken. Pasta mit Parmesan servieren.