

Bärlauch-Nudeln mit gebratenem grünem Spargel / weißer Spargel, fermentiertem Rotkohlpulver und gehobeltem Parmesan

Rezept für 4 Personen:

- 500 g frische Spaghetti
- 60 g Parmesan als Stück
- 100 g Friend-Ship Bärlauchpesto
- 200 g grüner Spargel / weißer Spargel
- 4 g fermentiertes Rotkohlpulver
- etwas Rapsöl
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Parmesan mit einem Sparschäler oder grober Reibe hobeln. Den Spargel schälen und anschließend in schräge mundgerechte Stücke schneiden.

Die Spaghetti in kochendem Salzwasser auf den Punkt (al dente) garen. Nebenbei auf hoher Hitze den Spargel in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten, und mit Rotkohlpulver und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

ANRICHTEN:

Die Nudel mit dem Bärlauchpesto vermischen. Auf einen tiefen Teller mit einer Gabel drehend anrichten. Den Parmesan über die Nudeln geben und zum Schluss den gebratenen grünen Spargel dazu geben und servieren.



SCHAPER & BRÜMMER

— a member of —



MEDICE
THE HEALTH FAMILY

MEDICE Arzneimittel Pütter GmbH & Co. KG
Kuhloweg 37, 58638 Iserlohn