

Nudeln Rezepte

Frühlingsspaghetti

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Spaghetti, Spargel, Teigware

8	Stangen grüne Spargeln; +/-	400 g	Spaghetti
1	Bund Frühlingszwiebeln	1	Bund glatte Petersilie
1	Peperoncino italienische - Pfefferschote	1	Bund Kerbel
60 g	Butter		Salz
150 g	Tiefgekühlte Erbsen		Pfeffer
2 dl	Gemüsebouillon	5	Essl. Parmesan; +/-; gerieben - oder Sbrinz

Die Spargelstangen am hinteren Ende um gut 1/3 kürzen. Dann die Spargeln schräg in etwa 1 cm dicke Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün fein hacken. Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und hacken.

In einer eher weiten Pfanne die Butter schmelzen. Die Frühlingszwiebeln und den Peperoncino darin andünsten. Dann die Erbsen, die Spargeln und die Bouillon beifügen und das Gemüse zugedeckt etwa zehn Minuten garen.

Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Spaghetti darin bissfest garen.

Die Petersilie und den Kerbel fein hacken. Gegen Ende der Garzeit des Gemüses beifügen und dieses mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Die Spaghetti abschütten. In die Pfanne mit dem Gemüse geben, den Käse darüber streuen und alles gut mischen. Sofort servieren.