

Bandnudeln mit grünem Spargel

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Bandnudeln
- 500 g grüner Spargel
- 1 Zwiebel
- 2 EL Bratolivenöl
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Mehl
- 200 ml Sahne
- 1 EL Zitronensaft
- 200 ml Gemüsebrühe
- 100 g Parmesan
- 150 g Mozzarella
- Salz, Pfeffer
- 1/2 Bund Basilikum

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanweisung in ausreichend Salzwasser al dente kochen.
2. Währenddessen Spargel waschen, die Enden abschneiden, nicht schälen und in mundgroße Stücke schneiden.
3. Zwiebeln fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln glasig dünsten. Knoblauch dazu pressen. Spargel in die Pfanne geben und ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze braten. Mit Mehl bestäuben und mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen. Dabei stetig rühren, dass keine Klümpchen entstehen. Basilikum waschen und in feine Streifen schneiden.
4. Parmesan reiben und ca. 30 g unter die Sauce heben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Nudeln in die Sauce geben, umrühren und mit zerrupftem Mozzarella und Basilikum servieren.