

# Chili-Spaghetti mit Spargel-Erdbeer-Sahne-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Pasta:**

200 g Typo 00 Mehl      2 Eier      1 TL Chiliflocken  
Salz

**Für die Sauce:**

1 Bund grüner Spargel      1 Knoblauchzehe      1 Zitrone  
5 Erdbeeren      getrocknete Erdbeeren      Pinienkerne  
100 ml Sahne      30 g Parmesan      250 ml Gemüsesfond  
 $\frac{1}{2}$  Bund glatte Petersilie      Olivenöl      Salz  
Pfeffer

**Für die Pasta:**

Das Mehl mit Salz und Chiliflocken mischen. Eine Mulde formen und die Eier hineingeben. Zu einem Tag kneten und im Kühlschrank ziehen lassen. Teig mit einer Nudelmaschine erst zu dünnen Platten ausrollen und anschließend die gewünschte Pasta-Variante schneiden. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Pasta in Salzwasser 4-6 Minuten kochen lassen. Nudelwasser für die Sauce aufbewahren.

**Für die Sauce:**

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und beiseitestellen.

Erdbeeren putzen, vom Grün befreien, in dünne Scheiben schneiden und beiseitestellen. Pinienkerne rösten und beiseitestellen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Parmesan reiben. Spargelenden entfernen und neue Enden ggfs. schälen. Spargel vom Ende Richtung Spitzen bis ca. der Länge in mm kleine Stücke oder Ringe schneiden.

Den Rest in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Spargelringe mit Knoblauch in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Fond ablöschen und einkochen lassen. Alles pürieren, durch ein Sieb passieren und dann wieder in die Pfanne geben (die Farbe der Sauce sollte schön grün sein). Mit der Hälfte des Zitronensafts ablöschen. Sahne hinzugeben und leicht köcheln lassen.

Restlichen Zitronensaft sowie etwas Parmesan hinzugeben und einrühren. Anschließend den Rest des Spargels hinzufügen und kurz anbraten. Nudeln mit einer kleinen Portion Nudelwasser sowie der Petersilie in die Sauce geben und unterheben. Getrocknete Erdbeeren zermahlen und als Staub über die Sauce geben. Pinienkerne und ein paar Parmesansplitter drüber geben. Nochmals pfeffern. Mit Erdbeerscheiben garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Klose am 27. Juli 2020