

# Tagliatelle mit grünem Spargel und Bärlauch-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Pasta:

100 g Mehl (Hartweizenmehl) 2 Eier Olivenöl  
100-150 g Mehl 1 Prise Salz

### Für den Spargel:

8 grüne Spargelstangen 1 Zitrone 25 g Butter  
Olivenöl Salz Pfeffer

### Für die Sauce:

1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 1 Schuss Sahne  
1 Handvoll Bärlauch Weißwein Butter  
Olivenöl Salz Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Handvoll Pinienkerne 1 Stück Parmesan

### Für die Pasta:

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Mehl mit dem Eigelb, dem ganzen Ei, etwas Olivenöl und etwas Salz zu einem glatten Teig verkneten. Teig anschließend ruhen lassen.

Teig danach mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in ca. 5-10 mm breite Tagliatelle schneiden. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und Tagliatelle darin 3-5 Minuten kochen.

### Für den Spargel:

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Spargel schälen (bei grünem Spargel reicht es aus, das untere Drittel zu schälen). Spargel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und Butter von beiden Seiten anbraten und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

### Für die Sauce:

Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Butter, Knoblauch und Olivenöl anbraten. Anschließend mit etwas Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Bärlauch abrausen, trockenwedeln, sehr fein zerkleinern und in den Topf dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen. Mit Sahne verfeinern. Sauce pürieren und anschließend mit der frischen Pasta und dem Spargel anrichten.

### Für die Garnitur:

Pinienkerne kurz anrösten. Parmesan reiben oder hobeln und das Gericht mit Pinienkernen und Parmesan garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alina Honnen am 25. Mai 2021