Kochen mit Klausi

Grüner Spargel mit Linguine in Orangensauce

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 500 g grüner Spargel, Salz, Zitronensaft, Zucker, 250 g Linguine,
- 2 Lauchzwiebeln, 250 ml O-Saft, 200 ml Sahne, 2 EL helle Sauce,
- ½ Pck. ger. Orangenschale, Curry, Pfeffer, Zucker, Olivenöl,
- 1 EL TK-Petersilie, gehobelter Parmesan nach Belieben

Zubereitung:

1. Linguine in Salzwasser bissfest kochen. Vom Spargel das untere Drittel schälen, holzige Enden abschneiden. Den Spargel 7-8 Min. mit Zitronensaft, Salz u. Zucker im Dampfgarer kochen, abgießen, kalt abschrecken u. abtrocknen. Lauchzwiebel klein schneiden.

2. Orangensaft auf die Hälfte einkochen, dann Sahne, Curry, Zucker, Salz, Orangenschale u. Pfeffer dazugeben, noch einmal kurz aufkochen u. mit heller Sauce binden. Petersilie einrühren, Nudeln unter die Orangensauce heben u. warm halten.

3. Spargel mit Zwiebeln in ein wenig Olivenöl in der Pfanne anbraten, so dass er leichte Röstaromen entwickeln kann, pfeffern. Noch in der Pfanne mit grob gehobeltem Parmesan bestreuen u. leicht anschmelzen lassen. Die Linguine mit dem Spargel anrichten.

Tipp des Chaoten: *Dazu gebratene Garnelen servieren!*

Erstellt von Klausi am 24.06.2016