

Kochen mit Klaus

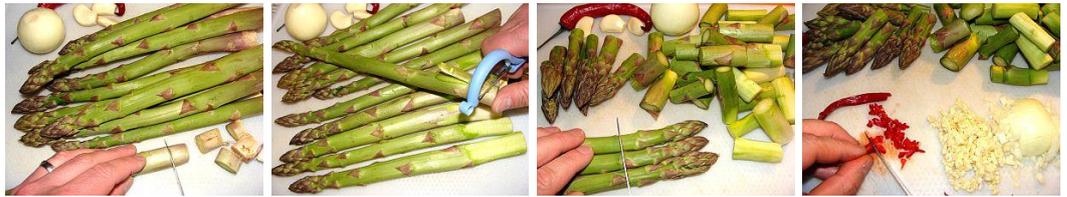
Linguine mit gebratenem grünem Spargel

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g grüner Spargel, 1 Zwiebel, 3 Knobzehen, ½ rote Chili, Zucker,
- 250 g Linguine, Olivenöl, 1 Pck. Fix für Zitronen Butter Sauce, Salz,
- Pfeffer, Zitronensaft, 1 EL helle Sauce, Petersilie

Zubereitung:

1. Spargelenden abschneiden, unteres Drittel schälen, in 3-5 cm große Stücke schneiden. Zwiebel u. Knobi abziehen, fein würfeln. Chili entkernen u. fein hacken.



2. Beutelinhalt in 300 ml kaltem Wasser verrühren, unter Rühren mit heller Sauce aufkochen u. bei kleiner Hitze köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft u. Zucker abschmecken. Petersilie einrühren. Linguine nach Packungsangabe zubereiten u. gut abtropfen lassen.



3. Inzwischen Zwiebeln u. Knobi in Olivenöl anschwitzen, Spargel (ohne Spitzen) zugeben, je nach Dicke 8-10 Min. abgedeckt garen. Nach 5-6 Min. Spitzen u. Chili zugeben u. mitbraten.



4. Spargel auf den Linguine mit der Zitronen Butter Sauce servieren.

Tipp des Chaoten: Dazu Hähnchen-Medailon-Spieße reichen.

