

Kochen mit Klaus

Pasta mit Spargel-Pilz-Sahnesauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g weißer Spargel, 300 g Tagliatelle, 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer,
- Zucker, Zitronensaft, 400 g Champignons, Butter, 1 Pck. helle Sauce,
- 250 ml Kochcreme, 100 ml Weißwein, ½ TL Rosmarin, Schnittlauch,
- Petersilie, je 80 g geriebenen Parmesan & TK-Erbsen

Zubereitung:

1. Zwiebel fein würfeln, Pilze putzen, je nach Größe in Scheiben oder in Spalten schneiden. Spargel ganz schälen, Enden abschneiden, den Rest in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.



2. Spargelstücke in etwas Butter anschwitzen, Zwiebeln, Pilze, Spargelspitzen mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Zitronensaft würzen. Cremefine u. Wein zugeben, helle Sauce, Parmesan u. Erbsen einrühren, aufkochen u. einköcheln lassen. Kräutern einrühren.



3. Zwischenzeitlich die Bandnudeln nach Angabe zubereiten, abgießen u. mit Sauce bedeckt in tiefen Tellern servieren.



Tipp des Chaoten: Eine Klasse Spargel-Variante!

