



Brand
für Leib & Seele

Monatsmenü

Spargel-Pasta mit Zitrone & Erdbeer-Rucola-Salat

Ein Gericht, das nach Sonne, Frische und Genuss schmeckt – perfekt für laue Tage und gute Stimmung.

Zutaten:

Für frische Tagliatelle:

- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 50 ml Olivenöl
- 50 ml Wasser

Alternativ fertige Tagliatelle Pasta

Sauce & Salat-Topping:

- 500 g Spargel grün oder weiß
- 5 Knoblauchzehen
- 100 ml Olivenöl
- 1 Bio Zitrone, unbehandelt
- 100 g Erdbeeren
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Chiliflocken
- 1 Handvoll Rucola
- 150 g Parmesan



Zubereitung:

1. **Fü frische Tagliatelle** die Zutaten zu einem homogenen Teig verarbeiten und 30min ruhen lassen. Die Pasta in Salzwasser al dente kochen. Nicht abschrecken!
2. **Spargel vorbereiten:** Grünen Spargel waschen, unteres Drittel schälen, schräg dritteln / weißen Spargel vollständig schälen. Knoblauch in feine Scheiben schneiden.
3. **Anbraten:** Spargel in Olivenöl scharf anbraten, dann Knoblauch zugeben. Nach wenigen Sekunden Hitze reduzieren und ca. 1 Minute weitergaren – der Spargel soll knackig bleiben.
4. **Würzen:** Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.
5. **Fertigstellen:** Etwas Nudelwasser (ca. 50 ml) und restliches Olivenöl zum Spargel geben. Die Hälfte des geriebenen Parmesans untermischen und alles durchschwenken.
6. **Anrichten:** Pasta unterheben, auf Tellern verteilen, mit restlichem Parmesan und Zitronenschale bestreuen.
7. **Salat-Topping:** Rucola, Erdbeeren und zwei rohe Spargelstangen in feine Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft, Olivenöl, Fleur de sel & Chili marinieren. Auf dem Pastagericht drapieren.

TasteTrack

Scanne den Code und folge der Schritt-für-Schritt- Anleitung im Video – einfach, lecker, perfekt!



CheersChoice

- Alkoholfreier PriSecco von Jörg Geiger
- Grauburger vom Weingut Walz
- Le Petit Pout, Rotwein trocken