

Zitronenpasta mit grünem Spargel

🕒 25 min

👤 4 Personen

Zutaten

- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 500 ml Gemüsebrühe
- 2 Zitronen Saft und Abrieb
- 800 g grüner Spargel
- 500 g Spaghetti
- 150 g Parmesan gerieben
- 2 Eier

Zubereitung

1. Parmesan, Ei und Zitronenabrieb in einer kleinen Schüssel vermischen und beiseite stellen.
2. Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Knoblauch darin für 2 Min anbraten. Mit Brühe und frischem Zitronensaft ablöschen und 10 Minuten einköcheln lassen.
3. Währenddessen den Spargel waschen, holzige Enden entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Spargel in weiterer Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Währenddessen Nudeln nach Packungsanweisung al dente garen.
5. Abgeschüttete Nudeln und Parmesan-Ei-Mischung in die Zitronensauce geben. Bei sehr kleiner Hitze vermischen.

guten Appetit!



- Schnelle Variante: 3 minuten bevor die Nudeln fertig sind, die Spargelstücke mit ins Nudelwasser geben.
- Zitronensaft – mehr hilft mehr: frischer Zitronensaft am Ende nochmal über die Nudeln schmeckt super.