



Spargelrezept - weißer oder grüner Spargel

Zutaten:

500 g Nudeln

1 kg weißer oder
grüner Spargel
(Salz, Butter und
Zucker ins Kochwasser)

1 Becher Sahne
eine

Salz, Pfeffer, Muskat

200 g frischen oder
gefrorener Lachs
(aufgetaut)

1 Bunde Petersilie

Zubereitung:

nach Packungsangaben bissfest
kochen.

schälen, in etwa 3 cm große Stücke
schneiden und anschließend etwa
15 bis 20 min. in ausreichend
Wasser garen (im offenen Topf).
Ca. 100 g Spargel mit etwas Spargelsud
pürieren.

mit dem Spargel mischen und in
Pfanne geben. Einkochen lassen,
bis eine leichte Soße entsteht. Mit

abschmecken.

in kleine Stücke schneiden und in der
Pfanne bei milder Hitze andünsten.
Den Lachs sowie die Lachs-Sahne-Soße
hinzugeben und mischen.

Nudeln mit der Lachs-Sahne-Soße auf
einem Teller anrichten mit

Petersilie und Parmesan
bestreuen.