

# TAGLIATELLE MIT SPARGEL-DUO & WALNUSS

Hauptgang



## ZUTATEN (2 PERSONEN)

- 500 g Tagliatelle aus dem Kühlregal (z.B. Settele)´
- 150 g weißer Spargel
- 300 g grüner Spargel
- 30 g gehackte Walnüsse
- 30 g Butter
- Salz & Pfeffer
- Knoblauchsatz
- etwas Kräuter

## ZUBEREITUNG

1. Weißen Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Dann in kochendem Wasser mit etwas Zucker für etwa 5 Minuten garen. Abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Grünen Spargel waschen, ebenfalls holzige Enden abschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden.

3. Nun die Hälfte der Butter in einer Pfanne schmelzen. Spargelstücke darin andünsten. Walnüsse hinzufügen.
4. Nun die Tagliatelle dazugeben und alles kräftig mit Salz, Pfeffer, Knoblauchsatz und etwas Kräutern würzen und gemeinsam erwärmen.
5. Kurz vor dem Servieren die restliche Butter über die Pasta geben und dann auf Tellern anrichten.

