



Tagliatelle mit grünem Spargel

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Tagliatelle
- 1 Bund grüner Spargel
- 1EL Walnußöl und Sesamöl "geröstet"
- 2 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL fein geschnittene Petersilienstreifen
- 2 Stk. Knoblauchzehe-Scheiben
- 1 EL gerösteter Sesam „weiß & schwarz„
- Sylter Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Grüner Spargel in feine Streifen schälen. In der Pfanne Olivenöl erhitzen und Knoblauchscheiben darin glasieren. Spargelstreifen zufügen und bei mäßiger Hitze sautieren. Mit Walnussöl, Sylter Meersalz und Pfeffer abschmecken. Gerösteten weißen und schwarzen Sesam zufügen. Die al dente gekochten Tagliatelle und eine kleine Kelle Nudelwasser zufügen und gut vermengen. Den Fond mit kalter Butter binden und mit feinen Petersilienstreifen verfeinern.