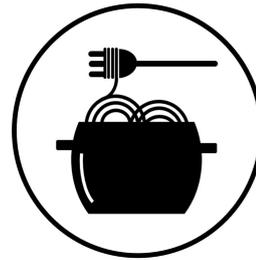


Spargel Spaghetti



4 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



Vegan



Vegi



Eintopf



Frühling
Gericht

12 grüne Spargel Die Spargel waschen, den hinteren Teil bis zum geniessbaren Spargel abschneiden. Die Spargeln längs mit einem Spargelschäler schälen und dabei die Spitzen stehen lassen.

2EL Olivenöl Diese separat in Olivenöl kurz anbraten, während du die Spaghetti im kochenden Salzwasser al dente kochst.
800g Spaghetti

1dl Weisswein Die Spargelstreifen etwa die letzten 5 Minuten mitkochen. Das Salzwasser abseihen, 1/2 dl davon auffangen und in einem Wok zusammen mit dem Weisswein erwärmen.

1dl *Vollrahm Spargel-Spaghetti hinzugeben. Flüssigkeit leicht einkochen, Rahm hinzufügen und nochmals cremig einkochen.

Salz und Pfeffer In heissen Pastatellern mit den Spargelspitzen servieren. Salz und Pfeffer auf den Tisch stellen zum Abschmecken.

*Du kannst das Gericht vegan geniessen in dem du Kokosmilch anstelle von Rahm verwendest.

