


Pappardelle mit grünem Spargel und Grafschafter Goldsaft-Salbei-Butter

 ca. 30 Min.

 4 Portionen



Zutaten

500 g grüner Spargel

250 g Kirschtomaten

400 g Pappardelle

Salz

100 g Speck, gewürfelt

3 EL Grafschafter Goldsaft

50 g Butter

10 frische Salbeiblätter

Schwarzer Pfeffer

Saft von einer halben Zitrone

Zubereitung

Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden und die Stangen in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Kirschtomaten halbieren.

Pappardelle in gesalzenem Wasser al dente kochen. Vor dem Abgießen etwa 150 ml Nudelwasser auffangen.

In dieser Zeit Speck in einer Pfanne knusprig auslassen. Spargel dazu geben und bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten braten. Grafschafter Goldsaft direkt zum Spargel geben und kurz karamellisieren lassen. Butter und Salbeiblätter in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Kirschtomaten dazu geben, zusammenfallen lassen.

Pasta mit etwas Nudelwasser in die Pfanne geben und alles gut durchschwenken, bis eine cremige Buttersoße entsteht.

Mit Salz und ordentlich schwarzem Pfeffer würzen, Zitronensaft dazu geben, auf Tellern anrichten und heiß servieren.

Tipp: Mit knusprig-gebratenen Salbeiblättern garnieren.