

Spargelpasta

600 g Tagliatelle (Kühlregal)
oder gekochte Nudeln

500 g grünen Spargel

Soße:

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

15 g Olivenöl

220 g Wasser

200 g Sahne

1 gehäufter TL Gemüsebrühe

20 g Speisestärke

1 TL Paprika edelsüß

$\frac{1}{4}$ TL Chiliflocken

$\frac{1}{4}$ TL Pfeffer

1 TL Salz

1 TL Zucker

1 EL Petersilie

1 EL Schnittlauch

Zum Überbacken:

150 g Emmentaler



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Beraterin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Tagliatelle bzw. abgetropfte Nudeln in den Bäcker geben.

Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden und in Stücken auf den Nudeln verteilen.

Für die Soße Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in Olivenöl andünsten.

(im TM: zerkleinern **5 sek./Stufe 5**, nach unten schieben,

Öl zugeben und **2 min./Varoma/Stufe 1**).

Alle übrigen Zutaten dazugeben und unter Rühren aufkochen lassen.

(im TM: **7 min./100 Grad/Stufe 3**)

Soße gleichmäßig über Nudeln und Spargel gießen.

Käse mit der groben Microplane reiben und darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene
ca. 25-30 min. überbacken.