



Zutaten für 2-3 Portionen:

1-2 Hände voll Bärlauch
400 g grüner Spargel
1 Packung Bandnudeln mit Südtiroler
Schüttelbrot von BioGourmet
150 g Frischkäse
Etwas Zitronensaft von BioGourmet
1 TL Misopaste
Salz, Pfeffer

Schüttelbrot Nudeln mit Bärlauch und Spargel

Diese Schüttelbrot-Nudeln mit Bärlauch und grünem Spargel sind ein echter Hingucker! Hier treffen nussige Würze auf feine Schärfe des wilden Krautes - ein tolles Rezept für die kommende Spargelsaison. Tipp: bis es soweit ist schmeckt das Gericht auch toll mit frischen Erbsen.

Zubereitung

Spargel im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden. Die Stangen in 3 – 5 cm lange Stücke schneiden. Den Bärlauch waschen und bis auf 3 Blätter zusammen mit Miso und Frischkäse fein pürieren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spargel in einer Pfanne mit wenig Wasser dünsten, sodass er noch etwas Biss hat. Den übrigen Bärlauch in Streifen schneiden. Die Nudeln nach Packungsanweisung garen und abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen.

Kochwasser zur Bärlauchsoße geben und auf Teller verteilen. Nudeln, Spargel und Bärlauchstreifen darauf anrichten mit einigen Chilifäden garnieren und servieren.

Tipp: Die Nudeln können natürlich auch vor dem Servieren mit der Soße vermengt werden, je nach Geschmack.

Viele BioGourmet-Produkte können Sie im Foodhall-Online-Shop bestellen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte