

Nudel - Spargel - Topf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Nudeln (Penne), 1 großes Glas Spargel, 1 mittelgroße Zwiebel, 250-300 ml Cremefine zum Kochen (oder süße Sahne), 2 Teelöffel mittelscharfen Senf, 2 Spritzer Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 2 Spritzer Worcestersauce, etwas Butter, evt. Milch.

Die Vorbereitungen:

Spargelwasser in das Nudelwasser geben und die Nudeln wie gewohnt darin kochen.

Zwiebel schälen und würfeln.

Spargel in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

Die Zubereitung:

In einem Topf etwas Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen.

Cremefine dazu geben und etwas einkochen lassen.

Anschließend Salz, Pfeffer, Senf, Zitronensaft, Worcestersauce und etwas Nudelwasser dazugeben und alles miteinander verrühren. Zur Verlängerung der Sauce kann man Milch oder mehr Cremefine nehmen.

Spargelstücke in die Sauce geben.

Die fertig gekochten Nudeln in die Spargelsauce geben und alles miteinander verrühren.

Nochmals abschmecken und sofort servieren.