

Frühlingspasta mit grünem Spargel & Shiitake Pilzen



Zutaten für 2 Personen

200 - 250g Nudeln
Salz
3-4 EL Olivenöl
200g Shiitake-Pilze

Abrieb einer Bio-Zitrone
250g grüner Spargel
Thymian, frisch/getrocknet
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen. Währenddessen Pilze und grünen Spargel kleinschneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Pilze, Zitronenabrieb, Spargelstangen (Spargelspitzen zur Seite stellen), Thymian, Salz und Pfeffer in die Pfanne geben und unter Rühren andünsten. Nach guten fünf Minuten die Spargelspitzen hinzugeben und die Hitze etwas reduzieren.

Sind die Nudeln gar, 3 kleine Kellen des Nudelwassers in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze etwa eine Minute schwenken. Die Nudeln abgiessen und in die Pfanne geben.

Guten Appetit!

Stautenhof
MEIN BIOHOF