



## Fettuccini mit Spargel in Sahnesauce

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

### Zutaten

750 g Spargel	150 ml Gemüsebrühe
400 g Fettuccini	120 g Parmesan, gerieben oder 3 EL Hefeflocken
1 Zwiebel	Salz & Pfeffer
1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Petersilie, gehackt
1 EL Olivenöl	
250 ml Sahne oder Sojasahne	



### Zubereitung

Den Spargel waschen und ggfls. im unteren Drittel schälen, holzige Enden abschneiden  
Die Fettuccini nach Packungsanweisung kochen  
Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein hacken  
Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten, den Spargel dazugeben und einige Minuten anbraten  
Mit der Sahne und der Gemüsebrühe ablöschen und 5 Minuten offen köcheln, bis die Sauce sämig ist, den geriebenen Parmesan oder Hefeflocken in die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie einrühren  
Die Fettuccini in ein Sieb abgießen, mit dem Spargel und der Sauce vermischen

**Lindchen**  
schmeckt