



# Pappardelle mit Spargel

PORTIONEN: 2

WWW.LINDCHEN.DE

## Zutaten

400 g Pappardelle

500 g grüner Spargel

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

200 ml Sahne (oder pflanzliche  
Sahne)

50 g frisch geriebener Parmesan

1 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

etwas Zitronensaft

frische Kräuter (z. B. Petersilie oder Schnittlauch)

## Zubereitung

Weißer Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen. In ca. 3–4 cm lange Stücke schneiden. In leicht gesalzenem Wasser ca. 8–10 Minuten bissfest kochen. Danach abgießen und beiseitestellen. Tipp: Alternativ kannst du den Spargel auch in der Pfanne anbraten – für mehr Röstaromen!

Pappardelle in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen.

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in Olivenöl glasig dünsten.

Sahne hinzufügen und kurz köcheln lassen. Spargel zur Sauce geben, mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die abgegossene Pappardelle unterheben.

Parmesan einrühren und alles gut vermengen. Mit frischen Kräutern toppen.

**Lindchen**  
schmeckt