



# Christians

Geflügel · Erdbeeren & Spargel · Hofladen



## Tagliatelle mit grünem Spargel



### Zutaten: (4 Personen):

500 g grüner Spargel

500 g Tagliatelle

125 g weiche Butter

2-3 Zehen frischen Knoblauch

mediterrane Kräuter (z.B. Thymian, Oregano)

Salz, Pfeffer, Weißwein

Zitrone (Saft und geriebene Schale)

Hähnchenfleisch

### Zubereitung:

Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Wasser erhitzen und die Spargelabschnitte etwa 8-10 min köcheln lassen. Danach kalt abschrecken, um den Garvorgang zu unterbrechen.

Die Butter in der Pfanne erhitzen und den klein geschnittenen Knoblauch darin leicht rösten. Anschließend den Spargel und die gekochten Nudeln hinzu geben und mit dem Zitronensaft kurz erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf dem Teller anrichten und abschließend mit der Zitronenschale und den Kräutern garnieren.

Dazu schmeckt unser gebratenes Hähnchenfleisch. Guten Appetit.

Inh. Christian & Daniela Hoch · Mellrichstädter Str. 41 · 97638 Mellrichstadt/Eußenhausen

☎ 09776 13 06 oder 09776 97 85

📷 📌 [www.christians-erdbeerhof.de](http://www.christians-erdbeerhof.de)