

Fettuccine mit Spargel à la Pesto

- 500 g grüner Spargel
- ½ l Wasser
- etwas Salz
- Maggi Würzmischung 6
- 1/8 l Spargelwasser
- 1 Beutel Maggi Meisterklasse Zubereitung für Sauce Hollandaise
- 7 EL Rapsöl-Bayola
- Zitronensaft
- 3 Stengel Basilikum
- 25 g Pistazien
- 250 g Buitoni Fettuccine (schmale Bandnudeln)
- 1 Zitrone



Gerlinde & Konrad Kreß

Königstr. 9, Münchaurach

Tel. 0 91 32 / 78 26 10

www.morgentau.de

Grünen Spargel in schräge Scheiben schneiden. In Wasser und etwas Salz ca. 5 Minuten gar ziehen lassen, abgießen und aufheben. Den Spargel mit Maggi Würzmischung 6 bestreuen. Spargelwasser erwärmen. Maggi Meisterklasse Zubereitung für Sauce Hollandaise mit dem Schneebesen einrühren, unter Schlagen zum Kochen bringen. Rapsöl nach und nach unterschlagen. Mit Zitronensaft abschmecken. Basilikum abzupfen, waschen und mit Pistazien hacken, unter die Sauce geben. Buitoni Fettuccine nach Anweisung kochen, abtropfen. Mit der Sauce und dem Spargel mischen. Alles heiß werden lassen. Mit Zitronenachteln anrichten.

Guten Appetit!