

# Spargel – Nudeln

- Zutaten für 2-3 Portionen
- 1TL grüner Pfeffer (aus dem Glas)
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g zimmerwarme Butter
- 1 EL Zitronensaft
- 500 g grüner Spargel
- 1 Bund Kerbel (oder Petersilie)
- 250 g Tagliatelle
- Meersalz
- Salz



Gerlinde & Konrad Kreß

Königstr. 9, Münchaurach

Tel. 0 91 32 / 78 26 10

[www.morgentau.de](http://www.morgentau.de)

**G**rünen Pfeffer abtropfen lassen und fein hacken. Die Knoblauchzehen mit Meersalz und grünem Pfeffer im Mörser fein zerstoßen. Die Butter mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Zitronensaft, Knoblauch, Salz und grünen Pfeffer unterrühren und beiseite stellen.

Den Spargel waschen, das untere Drittel schälen und die Enden abschneiden. Die Stangen schräg in 4 bis 5 cm lange Stücke schneiden. Den Kerbel abzupfen und grob hacken.

Tagliatelle nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser garen. 6 EL von der Pfefferbutter in eine Pfanne geben und erhitzen, den Spargel dazugeben und bei starker Hitze mit etwas Wasser 4 bis 6 Minuten braten.

Die Nudeln abgießen, Spargel und Kerbel zu den Nudeln geben. Alles mit Salz und evtl. etwas Zitronensaft abschmecken.

Guten Appetit!