

Nudeln mit Spargel-Morchel-Ragout



Zutaten:

Für 4 Personen

- 500 g weißer Spargel
- 50 g frische Morcheln
- 330 g frische Palerbsen
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL Butter
- 2 fein gehackte Schalotten
- 1 fein gehackte Knoblauchzehe
- 2 frische Lorbeerblätter
- 1 Zweiglein Thymian
- 250 ml Sahne
- 300 g Nudeln
- Muskatnuss, schwarzer Pfeffer, Kräutersalz



Zubereitung

Den weißen Spargel sorgfältig schälen, Holzige Spargelenden abschneiden. Spargelstangen in ca. 3 – 4 cm lange Stücke schneiden. Die Morcheln säubern und halbieren. Unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Die Erbsen aus der Schale lösen.

In einer großen Pfanne das Öl mit der Butter heiß werden lassen. Die Spargelstücke darin anbraten. Die Spargelstücke dürfen ruhig etwas Farbe annehmen. Nach ca. 4 Min. die gehackten Schalotten mit Knoblauch, Lorbeerblätter und Thymian dazugeben und kurz anbraten, dabei sollen die Schalotten und der Knoblauch nicht dunkel werden, sonst schmecken sie bitter. Die ausgepalteten Erbsen mit den klein geschnittenen Morcheln dazugeben. Bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. offen braten. Salzen, pfeffern und mit etwas gemahlener Muskatnuss würzen. Sahne dazugeben und kurz aufkochen lassen.

In der Zwischenzeit die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, abschütten. Die Nudeln tropfnass unter das Spargelragout heben und sofort servieren.

Tipp: die Palerbsen können Sie durch 250 g TK-Erbsen und die frischen Morcheln durch ca. 7 g getrocknete Morcheln (vorher in heißes Wasser einweichen) ersetzen.

Nudeln schmecken jeden, oder? Erst recht mit Spargel, Morcheln und knackigen Erbsen.