

Spargel-Rhabarber-Pasta

Für 4-5 Personen

Zutaten		Zubereitung
600 g	weißer Spargel	Spargel schälen, holzige Enden abschneiden (für Sud oder Suppe beiseitestellen), waschen und in schräge 1 cm dicke Stücke schneiden. Öl erhitzen und Spargel bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten, mit Brühe aufgießen und zugedeckt 8 Minuten leise kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer würzen. Rauke und Frühlingszwiebeln waschen, putzen und grob schneiden.
2 EL	Olivenöl	
100 ml	Gemüsebrühe	
150 g	Salz, Pfeffer Rauke	
1 Bund	Frühlingszwiebeln oder Zwiebelrohr	
350 g	Rhabarber	Rhabarber waschen, putzen und evtl. schälen, schräg in 2 cm dicke Stücke schneiden. Butter in Pfanne erhitzen, Puderzucker darin hellbraun karamellisieren und mit Brühe ablöschen. Rhabarber und Pfeffer zugeben, 3 Minuten leise köcheln lassen und zur Seite stellen.
20 g	Butter	
3 EL	Puderzucker	
100 ml	Gemüsebrühe	
1 EL	Pfefferkörner grün oder Pfeffer gemahlen	
300 g	Spiralnudeln	Nudeln in kochendem Salzwasser garen. Beim Abgießen etwas Nudelwasser auffangen. Spargel und Rhabarber zu den Nudeln geben und mit etwas Nudelwasser erhitzen. Rauke und Frühlingszwiebeln untermischen. Auf vorgewärmten Tellern sofort servieren.

