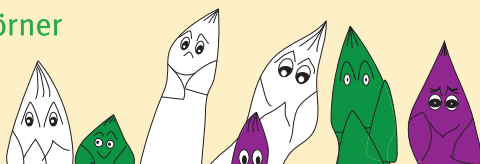


NUDELN MIT SPARGEL & RHABARBER



Zutaten für 4 Personen:

- 300g weißer Spargel
- 300g grüner Spargel
- 300g Nudeln
- 150g Rucola
- 1 EL Butter
- 3 EL Puderzucker
- 200ml Gemüsebrühe
- 1 EL grüne Pfefferkörner
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer



Walbecker Spargel

Spargelhof Allofs

Zubereitung:

- Weißen Spargel schälen, den Grünsparigel unten etwa 5 cm schälen. Rucola putzen, waschen, abtropfen lassen und grob zerkleinern. Rhabarber putzen und in 2cm dicke Stücke schneiden.
- Butter in einer Pfanne zerlassen. Puderzucker darin hellbraun karamellisieren und mit der Hälfte der Gemüsebrühe ablöschen. Rhabarber und Pfefferkörner zugeben und 5 Min. leicht köcheln lassen.
- Olivenöl in einer zweiten Pfanne erhitzen, den weißen Spargel zugeben und 4 Minuten dünsten. Restliche Brühe zugießen und Spargel zugedeckt weitere 5 Min. köcheln lassen. Den Grünsparigel zugeben und darin 5 Min. garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Beim abgießen 50ml Nudelwasser auffangen.
- Rhabarber, Nudeln und Nudelwasser zum Spargel geben und 2 Min. unter ständigem Rühren erhitzen. Zum Schluss den Rucola untermischen.

