

## Bunte Gemüse - Tagliatelle

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Tagliatelle
		Salz
100	Gramm	Grüner Spargel
100	Gramm	Zuckerschoten
100	Gramm	Frühlingszwiebeln
2		Knoblauchzehen
1/2		Rote Peperoni
1	Teel.	Olivenöl
50	Gramm	Mais (Dose)
2	Essl.	Koriander (fein gehackt)
2	Essl.	Orangensaft
2	Essl.	Limettensaft
		Cayennepfeffer
2	Essl.	Parmesan (gehobelt)

### Anleitung:

1. Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser garen, abtropfen lassen.
2. Spargel, Zuckerschoten und Frühlingszwiebeln putzen, waschen. Spargel in 5 cm lange Stücke, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
3. Knoblauch schälen, fein hacken. Peperoni entkernen, fein würfeln.
4. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Gemüse mit Knoblauch und Peperoni darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 6 bis 8 Minuten braten.
5. Mais und Nudeln mit Koriander, Orangen- und Limettensaft untermischen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Parmesan dazu servieren.