

Muschelnudeln mit Getröffelter Carbonara und Grünem S ...

Kategorien: Teigware, Nudeln, Spargel, Fleischlos

Zutaten für: 2 Portionen

250	Gramm	Muschelnudeln; Ital. Lumanche
200	Gramm	Gruener Spargel
3-4		Eigelb
300	ml	Sahne
1	Essl.	Getrocknete Tomaten; gehackt
1	Essl.	Trueffeloel; ersatzweise Walnussoel
2	Essl.	Parmesan; frisch gerieben
1	Essl.	Thymianblaettchen
1	Zweig	Blattpetersilie; fein Geschnitten
1	Teel.	Schnittlauch; fein Geschnitten
1	Teel.	Butter
	Etwas	Bio-Gemuesebruehe- Pulver Salz, Pfeffer

Anleitung:

Die Nudeln bissfest abkochen. Spargel waschen, am unteren Teil schaelen und holzige Enden entfernen. Spargel in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren und danach sofort in kaltem Wasser abschrecken. Vom Kochsud 200 ml aufbewahren. Spargel in kleine Stuecke schneiden und zur Seite stellen. Sahne, 200 ml Spargelsud und getrocknete Tomaten in einen Topf geben und leicht einkochen lassen. Mit Pfeffer, Salz, Thymian und etwas Gemuesebruehe-Pulver abschmecken. Nudeln zugeben und in der Sauce schwenken, Spargel, restliche Kraeuter, Parmesan und Butter in kleinen Floeckchen zugeben. Kurz aufkochen lassen, abschmecken und vom Herd ziehen. Eigelb unter staendigem Ruehren nach und nach zugeben, bis die Sauce bindet. (Wichtig: Die Sauce darf nicht mehr kochen, sonst gerinnt das Eigelb.)

Zum Schluss mit dem Trueffeloel abschmecken und servieren.

: O-Titel : Muschelnudeln mit getröffelter Carbonara und grünem Spargel