

Betty
bringt's



Frühlingstagliatelle
Mit knackfrischem Gemüse!

Betty Bossi

Zutaten

2 Pers.

4 Pers.

Tagliatelle	300 g	600 g
grüne Spargeln	250 g	500 g
Bundzwiebeln mit dem Grün	3	3
tiefgekühlte Erbsli	200 g	400 g
Olivenöl	1 EL	2 EL
Saucen-Halbrahm	2 dl	4 dl
Salz, Pfeffer		
Parmesan	80 g	80 g

Zeit

ca. 25 Min.

Stufe

einfach

Nährwert pro Portion:

605 kcal, F 17 g, Kh 85 g, E 20 g

Zubereitung

- 1** **Tagliatelle** im Salzwasser al dente kochen, ca. 2 dl Kochwasser beiseite stellen, abtropfen. Unteren hölzernen Teil der **Spargeln** wegschneiden, mit den **Zwiebeln** schräg in Stücke schneiden, Bundzwiebelgrün fein schneiden, beiseite stellen.
- 2** Spargeln, Zwiebeln und **Erbsli** in einer weiten beschichteten Bratpfanne im heissen Öl ca. 5 Min. rührbraten. Beiseite gestelltes Kochwasser beigegeben, ca. 2 Min. kochen.
- 3** **Saucen-Halbrahm** dazugießen, aufkochen. Tagliatelle und beiseite gestelltes und zwiebelgrün beigegeben, mischen, würzen. Mit Parmesan servieren.