



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

Zeitaufwand
ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad
einfach

Personenanzahl
2 Personen

Zutaten

160 g	kurze Pasta
500 g	grüner Spargel
1 EL	Butterschmalz
1/2 TL	Zitronenschalen
kleiner Schuss	Zitronensaft
1 EL	kalte Butter
1	Kloß Mozzarella
4	Zweige Minze
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

..und dazu Blanchet Blanc de Blancs Trocken

Zubereitung

1

Die Pasta nach Packungsanweisung kochen und bereitstellen.

2

Die holzigen Enden des Spargels abschneiden und anschließend in gleichgroße Drittel teilen. Die Zitrone auspressen und den Saft beiseite stellen. Mozzarella in mundgerechte Stücke zupfen und ebenfalls bereitstellen.

3

In einer großen Pfanne den Butterschmalz erhitzen und die Spargelstücke darin anbraten. Den Spargel von allen Seiten so lange braten, bis er bissfest ist und mit Blanchet Blanc de Blancs Trocken und einem kleinen Schuss Zitronensaft ablöschen.

4

Die gekochte Pasta in die Pfanne geben, gut durchschwenken und unter ständigem Rühren die kalte Butter hinzugeben. Zum Schluss Mozzarella hinzugeben und nur ganz leicht anschmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5

Die Pasta auf zwei Teller verteilen und mit frisch gerupfter Minze und nach Geschmack mit gerösteten Pinienkernen servieren.

[Zum Blog Küchenchaotin](#)

Diese Website wurde mit [toujou](#) gebaut