



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

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



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[Datenschutz](#) [Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

[Zum Blog Küchenchaotin](#)

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren