

Taglierini con Asparagi e Salsiccia

Viani



Schmale Eierbandnudeln
mit grünem Spargel und
Salsiccia

ZUBEREITUNG

Spargelenden entfernen, die Stangen in schräge Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser 3 Min. garen. Das Kochwasser im Topf aufheben.

Olivenöl in eine Pfanne geben und das Salsicciabrät ca. 2 Min. anbraten. Den gehackten Knoblauch hinzugeben und 2 Min. weiter braten.

Sahne sowie Weißwein hinzugeben und kurz einköcheln lassen.

Taglierini 4 Min. in Spargelwasser al dente kochen und mit dem Spargel zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren mit Pecorinosplittern und gerösteten Mandelblättern garnieren.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

250 g Taglierini
200 g grüner Spargel
Olivenöl
2 Salsicce
Knoblauch
200 ml Sahne
100 ml Weißwein
50 g Pecorino
Geröstete Mandelblätter
Salz und Pfeffer