Taglierini con Asparagi e Salsiccia

Viani

Viani

Schmale Eierbandnudeln mit grünem Spargel und Salsiccia

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

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

ZUBEREITUNG

Spargelenden entfernen, die Stangen in schräge Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser 3 Minuten garen. Kochwasser im Topf aufheben. Salsicciabrät mit Knoblauch 4 Minuten in einer Pfanne anbraten. Sahne sowie Weißwein hinzugeben und kurz einköcheln lassen. Taglierini 4 Minuten 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.

FRISCHE TAGLIERINI

PECORINO PASCOLI DEL CHIANTI

SALSICCIA PURO SUINO