



COLUMELLA



Zutaten für 4 Personen:

- Olivenöl
- 1 Zwiebel, klein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
oder gepresst
- 20 grüne Spargelstangen, in dicke
Scheiben schneiden
- 80 g getrocknete Tomaten (in Öl),
in schmale Streifen geschnitten
- 80 g Speck, gewürfelt
- 150 ml Gemüsebrühe
- 100 ml trockener Weißwein
- ½ Becher Schmand
- 2 EL Columella IV**
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- Zitronenabrieb (Bio-Zitrone)
- 500g Capellini (alternativ Spaghettoni)

SENF-SPARGELINI

1. Speck in einer Pfanne ohne Öl goldbraun anbraten, anschließend Temperatur etwas reduzieren.
2. Topf mit Wasser für die Nudeln aufsetzen und zum Kochen bringen.
3. Zwiebel und Knoblauch zu dem Speck geben und mit einem Schuss Olivenöl andünsten.
4. Speck, Zwiebel und Knoblauch nun mit Weißwein und der Brühe ablöschen und den Spargel hinzugeben. Den Spargel nun für 10 Min. leicht köcheln lassen.
5. Währenddessen in das gut gesalzene Wasser die Capellini geben.
6. Sobald der Spargel gar ist, den Schmand in die Spargelpfanne einrühren.
7. Nun den Estragon-Senf unterrühren und der Sauce Zitronenabrieb untermengen (1 TL).
8. die Pasta-Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Die al dente gekochten Cappellini in die Pfanne geben, die Pfanne vom Herd nehmen nun die Pasta gut vermengen.
10. Anrichten, servieren und genießen.

Tipp: Vor dem Servieren etwas geröstete Pinienkerne und geriebenen Parmesan über die Pasta geben!