

Tagliatelle mit grünem Spargel und Salsicce

Tutti i Sensi



Brigitta Jünke – Weinhaus Bremer



HARALD L. BREMER
Haus italienischer Qualitätsweine

www.bremerwein.de

Art: Hauptspeise

Zutatenliste (für 4 Personen)

[4 Salsicce](#) (italienische Bratwürstchen),

250 g [Tagliatelle](#),

750 g grüner Spargel,

[Olivenöl](#),

[Parmesan](#)

Schwierigkeitsstufe: leicht

Küchengeräte bereitstellen:

Topf
Pfanne

Schritt 1

Die Salsicce pellen und die Wurstmasse kleingezupft in eine Pfanne geben und anbraten.

Schritt 2

Vom grünen Spargel die unteren Enden großzügig abschneiden, die Köpfe in ca. 3 cm große Stücke schneiden und zu den Salsicce in die Pfanne geben. Anbraten und ungefähr 10 Minuten weiterdünsten (je nachdem wie dick der Spargel ist), bei Bedarf mit etwas Wasser angießen, salzen.

Schritt 3

In der Zwischenzeit die Tagliatelle kochen, kurz vor dem Abgießen, etwas Nudelwasser in die Pfanne mit dem Spargel geben. Die Tagliatelle in der Pfanne mit Spargel und Salsicce vermischen, noch etwas Olivenöl dazu und Parmesan drüber hobeln und fertig.

Schritt 4

Guten Appetit!

Rezept vom: 26.06.2017