



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 10 Stk. Morcheln (Pilze)
- 1 Bund Grüner Spargel
- 1 Stk. Schalotte
- 500 ml Schlagobers
- 1 TL Mehl
- 500 g Tagliatelle (Nudeln)
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Butter

Mein persönlicher Tipp

Der feine Geschmack der Morchel und das zarte Aroma vom grünen Spargel harmonieren sehr gut miteinander. Stark schmeckende Kräuter würden diesen Geschmack übertönen.:

Gisela Mocivnik

Bäuerin in Kärnten

Quellen:

- Gisela Mocivnik: *Privatrezept*

Pasta mit Morcheln und Spargel

Zubereitung

- Morcheln putzen, waschen und vierteln.
- Spargel: holzige Enden entfernen.
- In 4 – 5 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser 8 Minuten lang kochen lassen.
- Kalt abschrecken und beiseitestellen.
- Zwiebel fein hacken und in etwas Butter anschwitzen.
- Mehl (1 gehäufte TL) dazugeben und mit Schlagobers aufgießen. Die Morcheln hinzugeben und ca. 10 min. sanft köcheln lassen. Falls die Sauce zu dickflüssig wird kann etwas Milch hinzugefügt werden.
- Tagliatelle bissfest garen.
- Den Spargel in die Morchelsauce geben.
- Salzen und pfeffern.