



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 harmonisieren sehr gut miteinander. Stark schmeckende Kräuter würden diesen Geschmack übertönen.



Gisela Mocivnik
Bäuerin in Kärnten

Pasta mit Morcheln und Spargel



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- o Morcheln putzen, waschen und vierteln.
- o Spargel: holzige Enden entfernen.
- o In 4 – 5 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser 8 Minuten lang kochen lassen.
- o Kalt abschrecken und beiseitestellen.
- o Zwiebel fein hacken und in etwas Butter anschwitzen.
- o Mehl (1 gehäufter 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.
- o Tagliatelle bissfest garen.
- o Den Spargel in die Morchelsauce geben.
- o Salzen und pfeffern.

Image not found, Image not found, Image not found



Bild 1

Bild 2

Quellen:



Gisela Mocivnik: *Privatrezept*