



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)

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

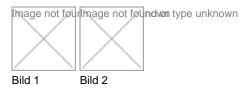
Pasta mit Morcheln und Spargel



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

Zubereitung

- o Morcheln putzen, waschen und vierteln.
- o Spargel: holzige Enden entfernen.
- ∘ In 4 5 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser 8 Minuten lang kochen lassen.
- 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.
- Tagliatelle bissfest garen.
- o Den Spargel in die Morchelsauce geben.
- Salzen und pfeffern.



Quellen:



Gisela Mocivnik: Privatrezept





Eine Initiative des

AGRAR. PROJEKT. VEREIN





