



Spargel mit Pappardelle & Chorizo

Zutaten für 4 Portionen

- » 500 g Spargel, weißer, nicht zu dick
- » 250 g Nudeln (Pappardelle), möglichst gute Qualität
- » 100 g Chorizo
- » 2 Knoblauchzehen
- » 1 Chilischote, rot
- » ein paar Kirschtomaten
- » 2 EL Kerbel, frisch
- » 1 kl. Stück Parmesan
- » 2 EL Butter
- » 2 EL Olivenöl
- » Salz und Pfeffer
- » Zucker

Zubereitung

1. Die Chorizo in dünne Scheiben schneiden schneiden.

2. Den Kerbel klein hacken und beiseite stellen.

3. Die Chili in dünne Streifen schneiden.

4. Tomaten halbieren.

5. Beim Spargel die holzigen Enden abschneiden und den Spargel schälen.

6. Den Spargel längs in ca. 2 – 3 cm große Stücke schneiden und zuckern, sonst wird er bitter.

7. Nudelwasser mit Spagelschalen (in einem Sieb) im Topf aufkochen. Nach ein paar Minuten die Schalen mit dem Sieb herausholen.

8. In einer großen Pfanne die Chorizo in heißem Olivenöl auslassen.

9. Zwischenzeitlich die Pappardelle im Spargelsud nach Packungsangabe bissfest kochen.

10. Zuerst den Knoblauch und Chili, dann die Spargelstreifen und die Tomaten zur Chorizo geben.
Alles kurz andünsten und mit Salz, Pfeffer, Kerbel etwas würzen.

11. Die gekochten Pappardelle dazugeben und ggf. mehr Butter und Olivenöl hinzufügen.

12. Die Nudeln und den Spargel auf Teller anrichten und mit Kerbel und gehobeltem Parmesan bestreuen.