

Tagliatelle mit Spargel-Feta-Sauce

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Spargel

150 - 200 g Feta

500 g Tagliatelle

Etwas Zucker

Salz, Pfeffer

etwas Butter

ca. 1/8 L Spargelbrühe

Zubereitung:

Spargeln waschen, schälen, unteren holzigen Teil wegschneiden. Die Spargel in ca. 2 cm lange Stücke schneiden kochen und abgießen. Die Brühe auffangen (125 ml).

Feta in kleine Würfelchen schneiden und in der Spargelbrühe (125 ml) zum Schmelzen bringen. Die Spargel-Stücke in die Feta-Sauce mischen und die Sauce mit dem Spargelsud bis zur gewünschten Saucendicke verdünnen. Die Sauce mit Salz (vorsichtig) und Pfeffer abschmecken.

Tagliatelle nach Packungsanweisung kochen.

Nun die Sauce über die Tagliatelle geben, umrühren und eine Minute zugedeckt stehen lassen.