

## Linguine mit Spargel

(für 4 Personen als Hauptspeise )

### Zutaten

**500g Spargel**  
(grün oder weiß oder  
gemischt)

**6 Knoblauchzehen**

**3 Peperoni od.  
getrocknete Chili**  
(nach „Schärfe“ Wunsch)

**500g Linguine**

**Olivenöl**

**3 EL Butter**

**50g Pecorino oder  
Parmesan**

**1 Zitrone**  
**Salz & Schwarzer  
Pfeffer**

### Zubereitung

**Nudelwasser** aufstellen, zum Kochen bringen und salzen.

Spargel putzen (weißen schälen, grünen nur den holzigen Teil abbrechen und waschen)  
Spargel schräg in ca 3-5mm dicke Stücke schneiden, Spitzen ganz lassen!

**Knoblauch** schälen und in feine Scheiben schneiden.

**Chili** waschen, halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden (getrocknete zerbröseln).

Wenn das Nudelwasser kocht: Linguine hineingeben und nach Angabe 8-10 Minuten kochen.

In Bräter, Pfanne oder schwerem Topf bei mittlerer Hitze **Olivenöl** erhitzen und darin Knoblauch andünsten. Sobald er leicht brutzelt, den **Spargel** zugeben und mitbraten, bis er etwas Farbe hat.

Butter zugeben und unterrühren und alles mit ca 1 Tasse **Nudelwasser** ablöschen und mit Deckel bei kleiner Hitze garen - soll ruhig „Biss“ behalten!

Sobald die **Pasta** al dente ist: Etwas Kochwasser zur Seite stellen! und die Nudeln abgießen und zum Spargel geben.

**Pecorino** dazureiben und alles gut vermischen, bis eine cremige Sauce an den Nudeln klebt. Wenn nötig mit etwas Nudelwasser verdünnen.

Alles mit **Zitronensaft** und **Pfeffer** abschmecken.  
(Nur wenn nötig weiteres Salz verwenden!)

*Simpel und schnell - für Genießer!*