



Taglierini an Pistaziensauce mit Spargeln

Bestimmt haben einige mitbekommen, dass ich seit 5 Jahren ein Lädeli betreibe.

In meinem Lädeli biete ich viele selbstgemachte Produkte an. Neu habe ich aber auch viele auserlesene Produkte eingekauft.

Nicht einfach Produkte um etwas im Laden zu haben, sondern Produkte die zu meiner Person, meiner Idee und meinem Sortiment passen.

Um auch sicher zu sein, dass die ausgewählten Produkte auch wirklich gut sind, wollen sie von uns getestet werden. Schliesslich will ich dahinterstehen, was ich da in meinem Laden anbieten.

So habe ich dieses feine Pastagericht gekocht. Ein wahrer Genuss. In Sizilien werden Pistazien angebaut und damit auch viele Gerichte gekocht.

Persönlich kenne ich sie bis heute nur als gesalzener Snack. Aber Pistazien haben viel mehr zu bieten.

Das hat dieses Gericht bewiesen. Ich kann nur sagen, probiert es aus. Bei mir findet ihr die einen oder anderen Zutaten.

Zutaten für 4 – 5 Personen

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

400 g Spargeln

1 Esslöffel Butter

etwas Salz für die Spargeln

einen Esslöffel Zucker

1 Zwiebel, klein

1 Knoblauchzehe

1 Esslöffel Olivenöl

200 ml Hühner- oder Gemüsebrühe

200 ml Rahm (Sahne)

1.5 Esslöffel Pistazienpesto

etwas Zitronenabrieb

mit Salz und Pfeffer Abschmecken.

50 g Pistazien klein hacken oder Mörsern

1 Esslöffel Basilikum oder Petersilie in Streifen geschnitten

400 g Eier-Taglierini oder Tagliatelle

Zubereitung

Spargeln waschen und schälen. Den unteren harten Teil wegschneiden. Die Spargeln in ca. 2.5 cm lange Stücke schneiden. Ich schneide die Stücke leicht abgeschrägt ab. Spitze ganz lassen.

In einer weiten Pfanne einen Esslöffel Butter geben. Geschnittene Spargeln dazu. Etwas Salz und einen Esslöffel Zucker darüber streuen. Auf mittlere Hitze das Ganze weich dämpfen. Die Spargeln dürfen noch etwas Biss haben. Falls nötig wenig Wasser dazu geben.

Währenddessen die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein hacken. In eine Pfanne mit etwas Olivenöl auf mittlerer Stufe dünsten. Mit der Hühner- oder Gemüsebrühe ablöschen. Rahm (Sahne) dazu geben und während einigen Minuten köcheln lassen.

Pistazienkerne hacken. 3 Esslöffel der gehackten Pistazien zur Sauce geben. Ebenfalls den Pistazienpesto zur Sauce geben. Gut Vermengen. Zum Schluss die gekochten Spargeln zur Sauce geben und Herd ausschalten. Evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Während die Sauce köchelt, eine grosse Pfanne mit Salzwasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die Taglierini oder Tagliatelle nach Packungsangabe garkochen. Meine benötigten ca. 5 Minuten.

Sobald die Nudeln gar sind abtropfen. Kochwasser noch nicht komplett wegschütten. Die gekochten Nudeln zur Sauce geben, gut Vermengen. Falls nötig, etwas Kochwasser zu den Nudeln geben. In Teller anrichten und mit etwas geschnittener Petersilie oder Basilikum und den restlichen gehackten Pistazien bestreuen. Geniessen.

