

## „Beelitzer Spargel“ mit Tagliatelle, Knoblauch & Parmesan

### Zutaten

- 500 g weißer und 500 g grüner Beelitzer Spargel
- 250 g Tagliatelle (schmale Bandnudeln)
- Salz
- Zucker bei Bedarf,
- Muskatnuss
- 50 ml Öl
- 100 g Butter
- 4 Knoblauchzehen
- 250 g Crème fraîche
- 1 EL fein geschnittener Schnittlauch
- 1 EL fein gehackte Petersilie

### Zubereitung

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, in ein Sieb gießen, gut abtropfen lassen und beiseitestellen.

Den grünen Spargel nur im unteren Drittel, den weißen Spargel komplett von oben nach unten schälen und jeweils die Enden abschneiden.

Die Spargelschalen in einen Topf geben sowie eine große Prise Salz und Zucker. So viel Wasser zugeben, dass sie knapp bedeckt sind. Die Spargelschalen bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. auskochen. Anschließend durch ein Sieb abgießen und den Spargelsud auffangen.

Den Spargel in ca. 3 Zentimeter lange Stücke schneiden und die Spitzen beiseitelegen. Die Stücke im Spargelsud bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten garen. Dann in Butter mit 4 zerdrückte Knoblauchzehen in einer Pfanne hell andünsten. Den restlichen Spargelsud nach und nach zugeießen, dabei die Flüssigkeit verdampfen lassen.

Die Nudeln mit den Spargelstücken, Spargelspitzen mischen, Crème fraîche, Schnittlauch und Petersilie hinzufügen. Bei Bedarf mit Salz, einer Prise Zucker und etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Am Ende alles mit fein geriebenen Parmesan bestreuen.

Ich wünsche guten Appetit  
Ihre Dana Beiler



**Dana Beiler**  
Beelitzer Spargelkönigin 2015

