

Spargelnudeln



1. Den Grill für direkte Hitze (200°) mit dem Dutch Oven vorheizen.
2. Das Rapsöl in den Dutch Oven geben und den Spargel darin kurz anschwitzen, mit dem Fond ablöschen und Crème Fraîche und Sahne hinzufügen. Kurz durchköcheln lassen und die Nudeln hineingeben. Wieder etwas köcheln lassen bis es bindet. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kurz vor dem Servieren den gehackten Kerbel hineinrühren.

500 g weisser Spargel, bissfest
abgekocht und in Scheiben
geschnitten
400 g Frischei-Nudeln.
abgekocht
200 g Crème Fraîche
100 ml Spargelfond
100 ml Sahne
2 EL Frischer Kerbel, gehackt
1 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer und Muskat