

Zitronen-Parmesan-Spaghetti mit grünem Spargel



1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
250 ml Brühe
1 Bio-Zitrone Saft und Abrieb
400 g grüner Spargel
250 g Spaghetti
75 g Parmesan gerieben
1 Ei

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Knoblauch darin für 2 Min anbraten. Mit Brühe und Zitronensaft ablöschen und 10 Minuten einköcheln lassen.
2. Währenddessen den Spargel waschen, holzige Enden entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Nudeln nach Packungsanweisung al dente garen. 3 Minuten vor Ende Spargel zu den Nudeln geben und mitkochen lassen.
3. Parmesan, Ei und Zitronenabrieb in einer kleinen Schüssel vermischen.
4. Abgeschüttete Nudeln und Parmesan-Ei-Mischung in die Zitronensauce geben. Bei sehr kleiner Hitze vermischen und nach Geschmack noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Genießen.