



Wine in Black
GOURMET



Mit freundlicher
Unterstützung von

Kitchen Stories.

Lauwarmer Spargel-Pasta-Salat mit Zitrus-Vinaigrette

„Die simplen Zutaten und die unkomplizierte Zubereitung, hat diesen Salat zu einem meiner Favoriten gemacht!
Er ist ausserdem ein tolles Rezept für mehrere Leute!“



Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Passt zu: Sauvignon Blanc



Zutaten für 4 Portionen

250 g	Farfalle
750 g	Weisser Spargel
150 g	Radieschen
20 g	Dill
30 g	Pinienkerne
1 TL	Zucker
1	Zitrone (Saft)
1	Orange (aufgeteilt, Saft)
7 EL	Olivenöl
1 EL	Senf
	Öl zum Braten
	Parmesan zum Servieren
	Salz
	Pfeffer



Utensilien

Kleine Pfanne, Schneidebrett, grosse Pfanne,
Sparschäler, Zitruspresse, grosser Topf und Messer

Zubereitung



1/6

Spargel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Radieschen waschen und in Scheiben schneiden. Dill fein hacken.



2/6

Nudeln in gesalzenem kochendem Wasser ca. 8 - 10 Min. kochen lassen bis sie al dente sind.



3/6

Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ca. 3 - 4 Min. bei mittlerer Hitze rösten bis sie gebräunt sind.



Unser Wein-Tipp



Weisswein · Neuseeland · Sauvignon Blanc

Ten Rocks Sauvignon Blanc Marlborough 2016

„Grossartiger Kiwi-Klassiker vom Pionier-Weingut
Lawson's Dry Hills in Marlborough. Der Ten Rocks
ist Übersee-Sauvignon Blanc at its best.“

- Wine in Black

**Die spielerische Säure dieses Weines,
lässt sich wunderbar mit einem Gericht
mit zitronigen Aroma servieren. Zudem
vollendet sein Grapefruitgeschmack
diesen Nudelsalat.**



4/6

Öl in einer grossen Pfanne erwärmen und Spargel ca. 4 - 5 Min. auf mittlerer Hitze anbraten. Zucker dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Teil des Orangensafts ablöschen. Pfanne vom Herd nehmen und Radieschen hinzugeben.



5/6

Für die Vinaigrette Olivenöl, Senf, Zitronensaft und den restlichen Orangensaft miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6/6

Nudeln, Spargel, Radieschen und gehackten Dill in einer Servierschüssel vermengen. Vinaigrette darüber träufeln und mit gerösteten Pinienkernen bestreuen. Nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Guten Appetit!



Nährwerte pro Portion

kcal.

447

Eiweiss

10 g

Fett

31 g

Kohlenhydr.

31 g

Notizen:

Guten Appetit!
W

Weitere Rezepte von Kitchen Stories finden Sie **hier**.