



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

<b>250 g</b>	Farfalle
<b>750 g</b>	Weißer Spargel
<b>150 g</b>	Radieschen
<b>20 g</b>	Dill
<b>30 g</b>	Pinienkerne
<b>1 TL</b>	Zucker
<b>1</b>	Zitrone (Saft)
<b>1</b>	Orange (aufgeteilt, Saft)
<b>7 EL</b>	Olivenöl
<b>1 EL</b>	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**.