



Wine in Black  
GOURMET



## 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:** Réserve Prestige



### 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

### 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.



### Utensilien

Kleine Pfanne, Schneidebrett, große Pfanne,  
Sparschäler, Zitruspresse, großer Topf und Messer



## Unser Wein-Tipp



Weißwein · Frankreich · Viognier, Roussanne, Marsanne, Clairette

### E. Guigal ‚Réserve Prestige‘ Côtes du Rhône Blanc 2015

„Exklusiv und aus dem großen Jahr 2015: E. Guigal präsentiert den 1. Jahrgang seiner weißen Réserve Prestige, der mit einem überzeugenden Preis-Qualitäts-Niveau auftritt!“ – Wine in Black



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!

