



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

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

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.	Eiweiss	Fett	Kohlenhydr.
447	10 g	31 g	31 g

Notizen:

Guten Appetit!

