

## Zitronenpasta mit grünem Spargel

Ihr seid während der Spargelzeit mit WoMi unterwegs? Kein Grund, auf diese saisonale Köstlichkeit zu verzichten. Oft wird der grüne Spargel bei uns in Deutschland vernachlässigt, im Süden Europas ist es genau andersrum. Der grüne Spargel ist jedoch, was das Schälen anbelangt, viel einfacher im WoMi zu handeln, als die weiße Variante. Dieses Pastagericht mit Spargel sieht nicht nur optisch schön aus, sondern schmeckt auch erfrischend lecker.



### Zutaten für 4 Personen:

1 Packung kurze Bandnudeln  
1kg grüner Spargel  
2 Zitronen  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
250ml Kochsahne  
250ml Weißwein  
200-250ml Milch  
Salz, Pfeffer, Estragon  
Etwas Öl  
Saucenbinder

1. Nudeln nach Packungsangabe kochen
2. Den Spargel säubern, in mundgerechte Stücke schneiden und bissfest garen. Vom Spargelwasser etwas aufheben, Spargel abschütten und zur Seite stellen
3. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und kleinhacken
4. Zitronenschale abhobeln und Zitronen auspressen
5. Im Spargeltopf die Zwiebel und Knoblauch in etwas Öl glasig dünsten. Kochsahne, Weißwein, Milch, Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben und aufkochen lassen
6. Mit Salz, Pfeffer und Estragon würzen, ggf. mit Hilfe von Saucenbinder etwas andicken. Sollte das Ganze zu dickflüssig geraten, etwas vom aufgefangenen Spargelwasser dazu geben
7. Den Spargel in die Sauce geben und kurz wieder warm werden lassen
8. Nudeln mit der Sauce vermengen, Pfeffer aus der Mühle darüber geben und servieren

Ihr könnt auch die Spargelstangen ganz lassen, nur Nudeln und Zitronensauce miteinander vermischen und dann ganze Spargelstangen oben drauf legen.

Je nach Geschmack kann man auch ein wenig gehobelten Parmesan als Topping oben drauf geben.

Dazu schmeckt ein Glas des restlichen Weißweins - natürlich gut gekühlt.