



TAGLIATELLE

TAGLIATELLE CON ASPARAGI

250 g Inpetto Tagliatelle agli asparagi
200 g Spargelspitzen
1 kleine Zwiebel
50 g Butter
5 Teelöffel Olivenöl extra virgine
1/2 Glas trockenen Weißwein
60 g Mozzarella
60 g geriebenen Parmesankäse
Salz und Pfeffer

Die Spargelspitzen waschen. In einer Pfanne zu der Butter geben und anbräunen. Olivenöl hinzugeben. Die Zwiebel in Scheiben schneiden und hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißwein angießen. Kochen lassen. Die Tagliatelle in Salzwasser kochen abgießen und mit dem gewürfelten Mozzarella in die Pfanne geben. Mit Parmesan bestreuen und sofort servieren.