

Bärlauch Spargel Linguine



1. Olivenöl in einer Pfanne auf niedriger Stufe erhitzen. Zwiebel, Frühlingszwiebel und Knoblauch andünsten.
2. Dann den grünen Spargel, die Zucchini zufügen und ca. 3 Min. dünsten. Die Brühe und die Sahne zugießen und den Bärlauch Senf einrühren, kurz mitköcheln.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertig gekochten Linguine in die Pfanne geben und dann die Pfanne vom Herd nehmen. Das Eigelb und den Parmesan über die Nudeln geben und untermischen.

Zutaten:

Olivenöl

1 kleine Zwiebel, klein gewürfelt

2 Knoblauchzehen, fein geschnitten oder gepresst

4 Frühlingszwiebeln, in dünne Scheiben

8 grüne Spargelstangen, in dicke Scheiben schneiden

1 Zucchini, in dünnen Streifen

150 ml Brühe

150 ml Sahne

2 EL Münchener Kindl Bärlauch Senf

400g Linguine

1 Eigelb

50 g Parmesan, gerieben