

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

500 г	Паста
500 г	Спаржа
1 шт.	Лимон
1 шт.	Лук
120 г	Сливочное масло
40 г	Миндаль
30 г	Свежий базилик
150 г	Тертый пармезан
1 ст.л.	Чеснок измельченный
По вкусу	Перец черный горошек
По вкусу	Соль морская

Паста со спаржей в лимонном соусе

35—45 Мин.

Способ приготовления

1. Отварите пасту согласно инструкции на упаковке до состояния аль денте. Тем временем мелко нарежьте миндаль, свежий базилик и лук. Лимон промойте и натрите цедру.
2. Вымойте зеленую спаржу, отрежьте жесткие кончики и нарежьте на кусочки размером около 3 см. Добавьте спаржу в кастрюлю с пастой в последние пять минут варки.
3. В большой сковороде растопите сливочное масло и обжарьте нарезанный кубиками лук до прозрачности. Смешайте лук с чесноком и добавьте немного тертого сыра.
4. Затем добавьте в сковороду отваренную пасту и спаржу, а также остальные ингредиенты: цедру, миндаль и мелко нарезанные листья базилика.
5. Хорошо перемешайте все ингредиенты и приправьте щепоткой соли и черного перца. Затем разложите по глубоким тарелкам и подавайте с тертым сыром. Приятного аппетита!