Pasta mit grünem Spargel und Zitronen-Buttersauce

35—45 Min

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Pasta nach Belieben
500 g	Grüner Spargel
1 Stk.	Große Bio Zitrone mit unbehandelter Schale
1 Stk.	Weiße Zwiebel
40 g	Mandeln
120 g	Butter
30 g	Frisches Basilikum
1 Tasse	Geriebener Parmesan
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 TL	Knoblauch granuliert

Zubereitung

1. Im ersten Schritt einen großen Topf mit Wasser auf den Herd stellen, das Wasser salzen und zum Kochen bringen. Die Pasta nach Packungsanleitung kochen bis sie Al Dente ist. Währenddessen die Mandeln grob hacken, sowie das Basilikum waschen, mit einem Stück Küchenrolle abtupfen und fein schneiden. Dann die Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben. Anschließend den Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Nun den grünen Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und dann in etwa 3cm große Stücke schneiden. Der Spargel kommt in den letzten fünf Minuten der Kochzeit der Nudeln in das Kochwasser dazu.
3. Im nächsten Schritt Butter in einer großen Pfanne zum Schmelzen bringen und die Zwiebelwürfel glasig dünsten. Am Ende mit dem Knoblauchpulver verrühren und etwas von dem geriebenen Parmesan unterrühren.
4. Nach der Kochzeit die Nudeln und den Spargel absieben und in die Pfanne einrühren. Nun die restlichen Zutaten wie die Zitronenzeste, die gehackten Mandeln und die fein geschnittenen Basilikumblätter hinzugeben.
5. Zum Schluss alle Zutaten gut miteinander vermengen und mit einer Prise Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Dann auf tiefen Tellern anrichten und mit geriebenem Parmesan servieren.