



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Tészta ízlés szerint
500 g	Zöld spárga
1 db	Nagy, kezeletlen héjú citrom
1 db	Főzőhagyma
40 g	Mandula
120 g	Vaj
30 g	Friss bazsalikom
1 csésze	Reszelt parmezán
1 csipet	♦ Feketebors, egész
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 tk	♦ Fokhagyma granulátum

Spárgás tészta citrommal

⌚ 35—45 Perc 

Elkészítés

- 1 Első lépésként rakj egy nagy lábas vizet a tűzhelyre, adj hozzá egy kevés sót, és forrald fel. Főzd a tésztát a csomagoláson található utasítás szerint al dente-re. Közben a mandulát aprítsd durvára, a bazsalikomot mosd meg, törölgesd szárazra, és vágd finomra. Ezután forró vízzel öblítsd le a citromot, és reszeld le a héját. Majd hámozd meg és kockázd finomra a hagymát.
- 2 Mosd meg a zöld spárgát, vágd le a fás végeket, majd vágd kb. 3 cm-es darabokra. A spárgát a tészta főzési idejének utolsó öt percében add a főzővízhez.
- 3 Ezután egy nagy serpenyőben olvaszd fel a vajat, és dinszteld meg a kockára vágott hagymát, amíg áttetszővé válik. Végül keverd hozzá a fokhagymaport, és keverj bele egy kevés reszelt parmezánt.
- 4 Főzés után szűrd le a tésztát és a spárgát, és keverd a serpenyőbe. Most add hozzá a többi hozzávalót, például a citromhéjat, az apróra vágott mandulát és a finomra vágott bazsalikomleveleket.
- 5 Végül rázd össze az összes hozzávalót, és ízesítsd egy csipetnyi sóval, feketeborssal. Ezután rendezd el mély tányérokban, és reszelt parmezánnal tálald.

