Tagliatelle mit Spargel und Käsesauce

Zutaten

- 500 g grüner Spargel
- 250 ml Wasser
- 1 TL Butter
- etwas Zucker
- 100 ml Schlagsahne
- 3 EL Weißwein
- 1 Päckchen MAGGI Helle Sauce (3er Pack)
- 100 g Bavaria Blu
- 150 g frische Champignons
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Tagliatelle
- 30 g Pinienkerne
- etwas Salz

Zubereitung

1. Spargel waschen, evtl. das untere Drittel schälen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. In Wasser mit Salz, Butter und Zucker ca. 6 Min. kochen. Abgießen, das Kochwasser auffangen.

2. Sahne, Weißwein und das Kochwasser erwärmen, MAGGI Helle Sauce einrühren und aufkochen. Bavaria Blue (oder Castello) in der Sauce schmelzen lassen. Den Spargel zugeben.

3. Champignons putzen und vierteln. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen, die Champignons ca. 5 Min. dünsten und zur Sauce geben.

4. Tagliatelle nach Anweisung auf der Packung zubereiten. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Tagliatelle mit der Sauce auf Tellern anrichten und mit den Pinienkernen garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	70 g
Energie	713 kcal
Fett	35 g
Protein	26 g

30 Minuten

3 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de