Nudeln mit Spargel und Pilzen

Spargel-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Spargel (grün)
» 250g Champignons
» 300g Penne
» Salz & Pfeffer
» 75ml Orangensaft
» 1 Pk. Fix für Sauce Hollandaise
» 125g Butter/Margarine
» 1 EL Öl
» 1/2 Bd. Schnittlauch
» Orangenscheibe(n)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel in Stücke schneiden. Pilze putzen, evtl. waschen und in Scheiben schneiden. Nudeln in reichlich kochendes Salzwasser geben und nach Packungsanweisung bissfest kochen. Spargelstücke in Salzwasser ca. 10min garen.

2. 175ml Wasser mit Orangensaft erhitzen. Soßenpulver einrühren und unter Rühren aufkochen. Butter in Stückchen nach und nach unterrühren. Soße warm stellen.

3. Öl erhitzen. Pilze darin unter Wenden anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Spargel und Nudeln abtropfen, mit Pilzen mischen und auf Tellen anrichten. Soße darüber gießen. Mit Schnittlauch bestreuen. Mit Orangenscheiben und Schnittlauch garnieren.

Nährwerte: 620kcal/E18g/F33g/KH59g pro Portion

angelegt am: 01.02.2005 Rezept-Nr: 1468

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke