

FRÜHLINGSTAGLIATELLE

Zutaten

- 1 EL Olivenöl
- 250g Champignons, in Scheiben
- 250g grüne Spargeln, unteres Drittel geschält, schräg in Scheiben
- 2 Bundzwiebeln mit dem Grün, in feinen Ringen
- 100g Erbsli
- 1dl Rahm
- 1 TL Salz
- ¼ TL [Zitronenpfeffer](#)
- 3 EL [Pfefferminze](#)
- 3 EL [Dill](#), fein geschnitten

Zutaten

- 350g Teigwaren (z.B. Tagliatelle)
- Salzwasser, siedend
- 150g Burratas, zerzupft
- 50g Pecorino romano, gerieben

Frühlings-Gemüse

Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Champignons ca. 5 Min. rührbraten. Spargeln, Bundzwiebeln und Erbsli begeben, ca. 5 Min. mitrührbraten. Rahm dazugiessen, würzen. Kräuter daruntermischen.

Tagliatelle

Tagliatelle im Salzwasser al dente kochen, abtropfen, dabei ca. 1 dl Kochwasser auffangen. Tagliatelle mit dem Kochwasser zum Gemüse geben, mischen. Burrata unter die Tagliatelle mischen, Käse darüberstreuen.

La Cucina

