

Spargel-Ragout mit breiten Bandnudeln

Hauptgericht in der Spargelsaison

2 Personen

300 g	weißer Spargel
8	Cocktailtomaten
50 g	Erbsen (Tiefkühlware)
1/2	Bund Radieschen
1	Biozitrone
200 g	Bandnudeln
4 EL	Sahne / Sojasahne
1 EL	Öl
Petersilie nach Geschmack	
Pfeffer, Salz	



Spargel schälen, schräg in Stücke schneiden und in ca. 8 Minuten bissfest kochen. Abgießen und kalt abschrecken. Radieschen waschen und in Scheiben schneiden, Cocktailtomaten waschen und halbieren. Erbsen auftauen.

Breite Bandnudeln im Salzwasser nach Packungsvorschrift ca. 10 Minuten kochen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Radieschen eine halbe Minuten braten, dann Cocktailtomaten, aufgetaute Erbsen, Spargel und den Abrieb einer halben Biozitrone dazu geben, eine Minute weiter garen, vier EL Sahne oder Sojasahne dazugeben, durchschwenken, Kochplatte ausschalten.

Das Gemüse mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und einem Schuss Zitronensaft würzen und alles noch einmal gut durchschwenken.

Dazu die Bandnudeln servieren und das Gericht mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Zubereitungszeit 30 Min.
vegetarisch