Spargeltagliatelle aus grünem Spargel mit scharfem Spargelsalat
für 2 Personen (als Zwischengang)

Zutaten

500	g	grüner Spargel
100	g	Tagliatelle (weiß)
2	EL	Chilliöl
40	g	Vegibelle von Nagel (Tofu)
1/2		Zitrone
		Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Das unterste Drittel des Spargels abschneiden. Den Spargel längs mit einem Spargelschneider in dünne Streifen schneiden. Dabei nicht mehr zu schneidende Teile dritteln und für den Salat bei Seite legen.

Von der Zitrone die Schale sehr fein reiben. Bei Seite stellen

Vegibelle in sehr kleine Würfel schneiden. Bei Seite stellen.

In einer Pfanne das Chilliöl erhitzen und die Spargelbruchstücke scharf anbraten. Leicht salzen und bei Seite stellen.

Tagliatelle nach Packungsanweisung kochen. Währenddessen ein Finger breit Wasser in einem anderen großen Topf zum Kochen bringen und die Spargeltagliatelle darin etwa 2 Minuten blanchieren. Wasser abgießen und 1 EL Leindotteröl vorsichtig unter den Spargel ziehen.

Tagliatelle abgießen, wenn sie gar sind und auch hier 1 EL Leindotteröl unterziehen. Spargeltagliatelle vorsichtig unter die 'echten' Tagliatelle ziehen und auf gerecht (!!) mit dem Salat an der Seite auf beiden Tellern anrichten. Zitronenschale drüberstreuen und pro Teller 1 EL Leindotteröl darauf verteilen.

Pfeffern und den Vegibelle drüberstreuen

FERTIG!!