

WEINGUT

Winkels-Herding



Rezept aus unserer
Versuchsküche

Limonenspargel mit Spaghetti

Spargel (grün oder weiß) nach dem Schälen in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Diese dann der Länge nach noch einmal halbieren (bei dünnen Stangen) bzw. vierteln/achteln (bei dickeren Stangen), sodass sich Stifte ergeben.

Spaghetti kochen. Währenddessen Olivenöl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen und den Spargel darin anbraten, bis er leicht bräunlich wird. Die Schale einer Limone in feinsten Streifen abschälen oder abreiben und zum Spargel hinzugeben (Menge je nach Geschmack). Kurz mitziehen lassen. Mit einem Schuss Weißwein und Sojasauce ablöschen und in der zugedeckten Pfanne kurz aufkochen lassen. Der Spargel sollte noch bissfest sein.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Limonensaft würzen.

Spaghetti in eine vorgeheizte Schüssel geben, Spargel dazugeben und gezupften Zitronenthymian oder klein geschnittene Zitronenmelisse. Alles durchmischen und mit geriebenem Parmesan servieren.

Dazu empfehlen wir unseren Sauvignon blanc, der mit seinen typischen Aromen zur Limonenaromatik gut harmoniert oder eher klassisch eine Weißburgunder Spätlese trocken.

Guten Appetit.