Michel
Bingen am Rhein

Makkaroni mit Spargel

und jetzt noch einen kühlen Weißwein vom Weinhau...

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

250 g	Makkaroni
250 g	weißer Spargel
1 TL	Olivenöl
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
½ Bund	Petersilie
1-2 Knoblauchzehen (je nach Gusto)	
Pfeffer & Salz	

ZUBEREITUNG

Spargel schälen und die geputzten Spargelstangen mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden oder die Spargelstangen in mundgerechte Stücke schneiden. Die Spargelstreifen ca. 2min bzw. die Spargelstücke ca. 5min kochen. Spargel herausnehmen und abtropfen lassen und das Spargelwasser unbedingt aufheben. Makkaroni kochen, Kochzeit nach Geschmack bzw. Empfehlung auf der Packung beachten - wir mögen es al dente. Währenddessen die Petersilie vom Stengel zupfen und grob hacken und den Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Den Knoblauch mit dem Olivenöl in der Pfanne anschwitzen und mit 1 EL Zitronenwasser und 5 EL Spargelwasser ablöschen. **Tipp:** in Italien werden die Makkaroni traditionell vor dem Kochen in kleinere Stücke zerbrochen, da die hohlen Nudeln so besser die Sauce aufnehmen. Aber bitte NIE, NIE Spaghetti zerbrechen, dann droht Einreiseverbot. Die Spargelstreifen/-stücke und die Makkaroni mit in die Pfanne geben. Alles vermischen, die Petersilie dazu geben und wer will kann gerne mit schwarzen Pfeffer würzen oder **Tipp:** rosa Pfefferbeeren dazu geben. Dann direkt auf den Teller, das Glas mit dem gekühlten Michelwein füllen, anstoßen und genießen.

Passt zu: Vino Grigio · Vaters Garten · Blauer Spätburgunder · Pink