

# Pappardelle mit Spargel und Zitronen-Mascarpone

4-Personen

---

## Zutaten :

1	-	Bund grüner Spargel
500	-	gr Pappardelle (breite Bandnudeln)
150	-	gr Mascarpone
1	-	unbehandelte Zitrone
100	-	gr geriebener Sbrinz
etwas	-	Meersalz
etwas	-	frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle
2	-	EL Olivenoel extra Nativ

## Zubereitung:

Beim grünen Spargel den verholzten Teil grosszügig abschneiden. Die Spargeln je nach Dicke längs halbieren oder vierteln.

Mascarpone herzhaft mit Salz, Pfeffer und abgeriebener Zitronenschale würzen.  
Eine halbe Zitrone auspressen und den Saft unterrühren.

In einem grossen Topf reichlich Salzwasser aufkochen.  
Pappardelle dazugeben und kochen. Die letzten 5-6 Minuten die Spargeln mitkochen, in ein Sieb abgiessen und etwa ½ dl Kochwasser auffangen.

Mascarpone mit dem Kochwasser glatt rühren.

Pappardelle-Spargel Mischung zugeben, mit der Menge sorgfältig vermengen und mit Olivenoel abschmecken.

In vorgewärmte Teller anrichten und sofort servieren.

## Tipp für Zitronenaroma:

Das Zitronenaroma kann noch verstärkt werden wenn das Olivenoel durch Zitronenoel ersetzt wird.