

SPARGELSALAT MIT NUDELN - SUPER LECKER UND EINFACH

Vorbereitungszeit: 15 Min. | Kochzeit 15 Min. | 2
Personen



Dieser Spargelsalat mit Nudeln schmeckt richtig gut und ist super einfach und schnell zubereitet. Der Spargel bleibt knackig und sehr aromatisch. Probiert es aus!

Schritt 1

Nudelwasser in einen [Topf*](#) geben und gut salzen. Die Pasta dazugeben und al dente kochen. Währenddessen den Spargel gründlich schälen und zum Schluss die Enden minimal abschneiden. Danach schräge, nicht zu dünne Streifen runterschneiden, ca. 0,5 cm dick. Die Spitzen der Längen nach halbieren. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Spargel darin einmal scharf anbraten, bis er Farbe bekommen hat. Zwischendurch salzen. Währenddessen Nudeln durch ein Sieb abgießen, auf ein Blech verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Das Ganze durchmischen und abkühlen lassen. Spargel aus der Pfanne auf einen Teller geben.

Schritt 2

Crème Fraîche, Olivenöl, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Honig in eine Salatschüssel füllen. Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit dem Schneebesen vermischen. Bei Bedarf nachwürzen. Kirschtomaten waschen und halbieren. Diese und den Spargel mit in die Schüssel geben. Petersiele waschen, die Blätter abzupfen und ebenfalls in die Schüssel geben. Zuletzt die Pasta hinzufügen. Salat gut durchmischen. Fertig ist der leckere Spargelsalat mit Nudeln.

Guten Appetit!

Lust auf mehr Spargel Rezepte? Wie wäre es mit einer [Frühlingspasta mit Spargel und selbstgemachtem Bärlauchpesto](#)?

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

[Meine Pfannen und Töpfe*](#)

Tipps

Nudelwasser sollte mit ca. 10 Gramm pro Liter gesalzen werden.

Die Spargelschalen und die abgeschnittenen Spargelenden können für einen Spargelfond verwendet werden.

Spargel schmeckt roh sehr gut, wenn er vor dem Verzehr dünn runtergeschnitten wird.

Rezept für 2 Personen (als Hauptgang):

- Salz
- 250 g Nudeln (z.B. Farfalle)
- 1 Bund Spargel (500 g)
- 10 Kirschtomaten
- 1 Bund Petersilie oder Kerbel

Dressing:

- 1 Becher Creme Fraiche (150 g)
- 3 EL Olivenöl
- etwas Abrieb einer Biozitrone plus Saft (1-2 EL)
- 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.4 / 5. Anzahl der Bewertungen 49

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Meine Feierabendküche*](#)