



Grüne Spargeln mit Safrannudeln

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr.	Spargeln grün	Die Spargeln waschen und die Enden um 2-3 cm kürzen.
2 lt 1 EL 1/2	Gemüsebouillon leicht Butter Zitrone	Die Bouillon mit Butter und der Zitrone aufkochen. Die Spargeln hineingeben und auf kleinem Feuer während etwa 20 Minuten garen. Sorgfältig herausheben und zugedeckt warm stellen.
3 200 gr.	Briefchen Safran Breitbandnudeln Salz	Inzwischen 1 Briefchen Safran in reichlich Salzwasser auflösen und die Nudeln darin bissfest garen. Abschütten und gut abtropfen lassen; dabei etwas Flüssigkeit auffangen.
50 gr.	Butter	In derselben Pfanne die Butter schmelzen. Die restlichen 2 Briefchen Safran unterrühren. Die Nudeln beifügen und in der Butter schwenken; falls die Nudeln etwas zu trocken sind, etwas Spargelflüssigkeit dazugeben.
50 gr.	Parmesan am Stück	Je nach Grösse die Spargeln halbieren oder dritteln und mit den Nudeln vermischen. Kurz vor dem Servieren den Parmesan mit einem Sparschäler oder einer Käseibe darüber hobeln.