



Bärlauchpasta mit knusprig gebackenem Picandou und Thaispargel

Für 4 Portionen

Zutaten:

Bärlauchpasta:

150g Bärlauch
50g Petersilie
250g Milch
6 Vollei
1/2 EL Dijonsenf
4 EL Öl
1,5 kg Semola
Prise Salz

Picandou & Thaispargel:

300g Thaispargel
Picandou (2-3 pro Portion)
Cornflakes
Semmelbrösel
Ei zum Panieren
Mehl zum Panieren

Zubereitung:

Den Bärlauch und die Petersilie mit dem Öl und den Eiern mixen um eine schöne, grüne Farbe zu erhalten. Danach mit den restlichen Zutaten in einer Küchenmaschine zu einem homogenen Teig vermengen. Dieser Teig muss nun einige Zeit ruhen, bevor er mit der Nudelmaschine dünn ausgerollt und in die gewünschte Form gebracht werden kann. Die frische Pasta dann noch kurz in Salzwasser kochen, würzen und servieren.

Der Picandou wird mehliert, und in einer Mischung aus Cornflakes und Semmelbrösel paniert, bevor man ihn im Fettbad goldgelb ausbackt.

Den Thaispargel roh in einer Pfanne mit etwas Öl oder Butter, Salz, Pfeffer und Muskat schwenken und servieren. Sollten die Thaispargelstangen etwas dicker sein, kann man den Spargel auch kurz vorher in Salzwasser blanchieren.

