



Frühlingspasta mit Zitronen-Poulardenbrust

Für die Pasta:

300 g Schmetterlingsnudeln*
500 g Grüner Spargel
1 EL Zucker
2 EL Zitronensaft
100 g Lollo Rosso, kleingezupft
4 Poulardenbrüste
2 TL Zitronen-Senf mit Thymian*
Salz

Für die Sauce:

1 Bund Dill
150 ml Honig, flüssig*
2 EL Zitronensaft
75 g Zitronen-Senf mit Thymian*
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zeitaufwand: 25 Minuten min. | Schwierigkeitsgrad: mittel

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten.
Spargel waschen, holzige Enden abschneiden und den Spargel in Stücke schneiden.
Diese garen Sie nun zusammen mit Zucker und 2 EL Zitronensaft für ca. 5 Minuten in kochendem Salzwasser.

Inzwischen die Dill-Fähnchen von den Stielen zupfen und die Hälfte davon mit Honig, Senf und 2 EL Zitronensaft mit einem Schneebesen verrühren – mit Salz und Pfeffer würzen.

Dann den Spargel sowie die Nudeln abgießen und kalt abschrecken – mit der Honig-Senf-Sauce mischen und ca. 10 Minuten marinieren.

In dieser Zeit braten Sie die Poulardenbrüste in heißem Öl an und würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Aus der Pfanne herausnehmen, in feine Streifen schneiden, kurz in etwas Zitronen Senf mit Thymian wenden und zusammen mit dem Lollo Rosso unter den Spargel-Nudelsalat heben. Auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Dill garnieren.

***Diese Produkte können Sie bei uns im Geschäft kaufen.**