



## **Pappardelle mit Morcheln und grünem Spargel**

### **Zutaten (für vier Portionen):**

#### **Pastagericht**

100-150 g Morcheln  
200 g grüner Spargel  
400 g Pappardelle  
2 Schalotten  
Butter zum Braten  
Salz, Pfeffer  
50 ml (alkoholfreier) Weißwein  
100 ml Sahne  
Kerbel

#### **Taralli**

1 Morchel  
125 g Weizenmehl Type 550  
Salz  
30 ml Olivenöl  
20 ml (alkoholfreier) Weißwein  
Thymian  
Oregano

### **Zubereitung (circa 50 Minuten, ohne Garzeiten):**

Die Morcheln putzen und den Spargel im unteren Drittel schälen. Auch die Schalotte schon schälen. Die Abschnitte und Schalen in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser knapp bedecken und einige Zeit köcheln lassen. Dann durch ein feines Sieb geben und die Flüssigkeit auffangen.

Für die Taralli die Morchel möglichst fein hacken und in eine Schüssel geben. 30 Milliliter Wasser, Mehl, Salz, Olivenöl, Weißwein, fein gehackten Thymian und Oregano dazugeben und zu einem festen Teig verkneten. Abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen, anschließend zu dünnen Schnüren rollen. In kurze Stücke schneiden und zu kleinen Kringeln formen. Diese Kringel sorgfältig verschließen und in siedendes Salzwasser geben, bis sie an die Oberfläche steigen. Auf ein ausgelegtes Backblech geben und bei 200 Grad etwa 20 bis 30 Minuten backen, bis die Taralli gebräunt und knusprig sind.

Zwischenzeitlich die Pappardelle nach Packungsanleitung in ausreichend Salzwasser garen. Die Spitzen des Spargels abschneiden und mit einem Sparschäler dünne Scheiben von den Stangen hobeln. Die Schalotten fein schneiden. Die Butter zerlassen und Spargelspitzen und Morcheln darin anschwitzen, dabei salzen und pfeffern. Mit Weißwein ablöschen und auch Schalotten und Spargelstangen dazugeben. Mit der vorbereiteten Brühe und Sahne angießen,

dann die Pappardelle und grob geschnittenen Kerbel hineingeben. Durchschwenken und mit den Taralli servieren.

**Nährwerte pro Portion:**

690 kcal – 24 g Fett – 18 g Eiweiß – 97 g Kohlenhydrate

**Dieses Gericht ist vegetarisch.**