Bandnudeln mit grünem Spargel-Gratin

an Zitronen-Sahne-Soße

Zubereitung

1. Vom Spargel das holzige Ende entfernen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Spargel im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft ca. 10 Minuten vorgaren. Danach die halbierten Cocktailtomaten dazugeben. Das Gemüse mit der Hälfte des Parmesans bestreuen und unter dem Grill des Backofens circa 5 Minuten goldbraun gratinieren.
3. Die Bandnudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung garen.
4. Für die Soße zwei Teelöffel der Zitronenschale abreiben. Den Saft auspressen und zur Schale geben. Vom Bärlauch einige Blättchen für die Garnitur beiseitelegen. Restlichen Bärlauch in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erwärmen. Die Zitronensaftmischung zugeben und eine halbe Minute garen.
5. Sahne, Brühe, und den restlichen geriebenen Parmesan dazugeben. Auf kleiner Flamme eine Minute kochen lassen und die Bärlauchstreifen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Bandnudeln mit der Zitronen-Soße vermengen und auf Tellern anrichten. Mit dem Spargel-Gratin und den restlichen Bärlauchstreifen garniert servieren.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (4 Personen)

Naturata Zutaten

250 g	Bandnudeln, Dinkel hell
3 EL	Bratöl Olive
100 ml	Gemüsebrühe mit Bio-Hefe
	Atlantik Meersalz, fein

Weitere Zutaten

1 kg grüner Spargel
400 g Cocktailtomaten
100 g Parmesan, gerieben
100 g Sahne
1 Bio-Zitrone
½ Bund Bärlauch
Pfeffer