

## Pasta della Casa con Aspargi biondi (4 Personen)

### ZUTATEN

500 g Mehl  
5 Eier  
Salz  
Olivenöl  
Hartweizengriess  
600 g Weisser Spargel (mit Sparschäler in Blätter geschnitten)  
Salz, Pfeffer, Parmesan

### ZUBEREITUNG

Aus dem Mehl, den Eiern und ein wenig Olivenöl einen Nudelteig formen. In Klarsichtfolie einwickeln und 2 Stunden kühl stellen. Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Unterlage ausrollen und in Platten aufteilen.

Mit einer Nudelmaschine die Teigplatten dünn auswalzen und dann durch den Tagliatelle-Einsatz für drehen. Auf einem mit Hartweizengriess bestäubten Küchenhandtuch auslegen.

Den Spargel in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Leicht anbräunen lassen.

In einem Topf mit reichlich Salzwasser die Nudeln kochen. Sie sind gut, sobald sie oben schwimmen (ca. 2 Min.). Nudeln abtropfen lassen und mit Spargel vermengen.

Mit frisch geriebenem Parmesan servieren.