Taglialle con aspargi e pomodoro all umbria - Nudeln mit wildem Spargel und Tomate

Ein einfaches, schnell zubereitetes Pasta-Gericht, ganz typisch für die umbrische Küche und getreu nach dem Motto: Wenige, aber gute Zutaten machen einen Leckerbissen aus. Die ganz dünnen, wilden Spargeln wachsen in Umbrien bereits Ende März, die Tomaten kommen von weiter südlich. Wilde Spargeln schmecken sehr intensiv, nebst den Tomaten kommt da nur noch wenig Knoblauch, Salz und Pfeffer dazu - und natürlich gutes Olivenöl.

Zutaten

80g	Tagliatelle
80g	wilde Spargeln (gerüstet)
5	Datteltomaten
1	grosse Knoblauchzehe
5cl	Olivenöl
	Salz

Zubereitung

Olivenöl in eine kalte Bratpfanne geben. Knoblauchzehe halbiern und zugeben. Bratpfanne aufheizen bis der Knoblauch leicht zu brutzeln beginnt. Herdplatte auf minimale Temperatur zurückstellen und den Knoblauch ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Spargel rüsten: Weisse Stengelteile grosszügig wegschneiden. Spargeln halbieren. Tomaten halbieren, die Kerne entfernen (so ungfähr) und die Tomaten in grobe Würfel schneiden.

Knoblauch herausnehmen, Spargeln zugeben und bei kleiner Temperatur ca. 5 Minuten dünsten. Tomatenwürfel und 1 Schluck Wasser zugeben, zugedeckt ca. 10 bis 15 Minuten zugedeckt dünsten bis die Spargeln gar sind. Zum Schluss salzen

Derzeit Tagliatelle kochen und anrichten. Spargeln darauflegen.