

Tagliatelle in Currysauce mit Hackfleisch und Spargel



Pasta mit Hackfleisch und Spargel

Oh Du schöne Spargelzeit! Nach Versuchen mit vegetarischem Kuchlein und einer Suppe sollte es wieder einmal Pasta mit einer leckeren Sauce sein. Es sollte ein so richtig schlotziges Gericht werden. Die zuerst geplante Hackfleisch-Tomaten-Sauce wurde, da noch grüner Spargel verbraucht werden musste, abgewandelt zu einer hellen Currysauce. Zum Hackfleisch gesellt sich Zwiebel und Knoblauch. Die Sauce wird aus Weißwein und Fond zubereitet und mit Curry, Ingwer, Bockshornkleesamen und gelben Senfkörner gewürzt. Der grüne Spargel wird vorgegart, in grobe Stücke geschnitten und zum Ende nur noch zum Erhitzen unter die Hackfleischsauce gehoben. Härrlich!

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Hackfleisch

- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 4 Stangen grüner Spargel
- trockener Weißwein
- 100 ml Gemüsefond
- 1 TL Senf
- $\frac{1}{2}$ TL Hot Madras Curry Powder
- $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Ingwer
- $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Bockshornkleesamen
- $\frac{1}{2}$ TL gelbe Senfkörner
- Salz
- Butter

- 125 g Tagliatelle

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 35 Min.

Beim Spargel die holzigen Enden abschneiden. Wasser in einem Spargeltopf oder Bräter erhitzen und Spargel darin 10 Minuten kochen. Herausnehmen und beiseite stellen.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Zwiebel grob und Knoblauch kleinschneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Hackfleisch mit Zwiebel und Knoblauch darin andünsten und Flüssigkeit ziehen lassen. Mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen und Fond dazugeben. Senf hinzugeben. Senfkörner in einem Mörser fein mahlen. Curry, Ingwer, Bockshornkleesamen und Senfkörner hinzugeben und alles gut verrühren. Mit Salz würzen. Ohne Deckel bei mittlerer Temperatur 15–20 Minuten köcheln lassen und auf ein Drittel der Sauce reduzieren. Einige Minuten vor dem Servieren die Spargelstücke unterheben und erhitzen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten. Sauce abschmecken. Tagliatelle in einem tiefen Pastateller anrichten, Hackfleischsauce darüber geben und servieren.