



## SPARGEL-PASTA-PFANNE MIT LIMETTEN-CHILI-HOLLANDAISE

### ZUTATEN

---

g Grüner Spargel

---

g Schalotten

---

rote Chilischote

---

g Butter

---

g Wasser

---

Packung THOMY Hollandaise Sauce

---

g Bandnudeln a.d. Kühlregal

---

Limette(n), unbehandelt

---

1/2 1/2 TL Salz

---

1/2 1/2 TL Pfeffer

### ANWEISUNG

---

**Schritt 1** Spargel waschen, evtl. das untere Drittel schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Chilischote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden.

---

**Schritt 2** Butter heiß werden lassen. Spargel, Schalotten und Chili darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen. Wasser zugießen, THOMY Hollandaise Sauce einrühren und zum Kochen bringen.

---

**Schritt 3** Bandnudeln zugeben und darin heiß werden lassen. Von der Limette 1 EL Saft auspressen und 1 TL Schale fein abreiben und zu der Spargelpasta-Pfanne geben.