

## Gebratener Spargel auf Fettuccine Alfredo

### Zutaten:

- 350 gr. Fettucine (Bandnudeln)
- 100 gr. frisch geriebener Parmesan (oder mehr)
- 100 gr. Butter (oder mehr)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Fettuccine bissfest kochen, abgießen und sofort zurück in den heißen Topf geben.

Butter und Parmesan unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Zutaten:

- 1 kg. Spargel
- 50 gr. Butter
- Ca. 1 Esslöffel Puderzucker
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Spargel waschen, schälen und in Würfelchen schneiden, ca. 1 cm lang.

Eine große Pfanne erhitzen, Butter darin zerlaufen lassen, den Spargel dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten unter Wenden durchbraten.

Mit Puderzucker bestreuen und unter Rühren weitere 5 Minuten braten.  
Nach Geschmack mit Puderzucker und Salz nachwürzen.

Fettuccine auf 4 Teller anrichten und darüber den gebratenen Spargel verteilen.