



Tagliatelle mit weissem Spargel und Morcheln vom Basler Stadtmarkt

Rezept von Lucas Baral, Küchenchef des Restaurants Bohemia

Zutaten

Mengenangaben für 2 Personen

220 g	Tagliatelle (oder frische Pasta)
100 g	Morcheln
1	Frühlingszwiebel
20 g	Petersilie, glatt
50 g	Cherrytomaten
30 ml	Olivenöl
2	unbehandelte Zitronen
250 g	weisser Spargel
	Salz, Pfeffer



Morcheln

- Morcheln gründlich putzen, am besten mit einem Backpinsel. Morcheln vierteln.
- Cherry Tomaten waschen und vierteln.
- Frühlingszwiebeln waschen und in feine Scheiben schneiden.
- Petersilie waschen, Blätter zupfen und in feine Streifen schneiden.

Spargel

- Den weissen Spargel gründlich schälen.
- Am unteren Ende 2-3 cm abschneiden.
- Längs halbieren und in 2-3 Teile zerkleinern.
- Bis zum Gebrauch mit einem feuchten Tuch abdecken.

Zubereitung

1. Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser al dente garen.
2. Den Spargel in der Zwischenzeit am besten auf einem Holzkohle Grill von allen Seiten grillieren (geht auch in einer Grillpfanne).
3. Wenn der Spargel eine schöne Farbe hat und gar ist, auf einen Teller geben und mit Zitronensaft und -abrieb und Salz würzen.
4. Morcheln in einer Pfanne mit Olivenöl sautieren (**WICHTIG**: Morcheln dürfen nicht roh gegessen werden).
5. Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten hinzugeben und kurz mitsautieren.
6. Danach die Tagliatelle und die Petersilie hinzugeben und gut vermengen.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Spargeln anrichten.

Video unter: www.basel.ch/markt-rezept

Zutaten vom Basler Stadtmarkt

Marktzeiten:

Dienstag bis Donnerstag, 7 bis 14 Uhr

Freitag und Samstag, 7 bis 18 Uhr

Zutaten	Anbieter und Anwesenheit
weisser Spargel	Livio Campana (Do-Sa) Paul Hirt (Di, Do-Sa) Gärtnerei Hoch-Reinhard (Di-Sa) Patrice Scholler-Boulay (Di, Fr, Sa) Jonathan Maier (Mi-Do) Rolf Marti (Do-Sa)
Morcheln	Pilz Hüsli (Mo-Sa)
Pasta (Tagliatelle)	Pilz Hüsli (Mo-Sa)
Zitronen (unbehandelt)	Gärtnerei Berg (Sa) Livio Campana (Do-Sa) Paul Hirt (Di, Do-Sa) Gärtnerei Hoch-Reinhard (Di-Sa) Rolf Marti (Do-Sa)
Frühlingszwiebeln glatte Petersilie	Gärtnerei Berg (Sa) Livio Campana (Do-Sa) Paul Hirt (Di, Do-Sa) Gärtnerei Hoch-Reinhard (Di-Sa) Rolf Marti (Do-Sa) Patrice Scholler-Boulay (Di, Fr, Sa)
Cherrytomaten	Gärtnerei Berg (Sa) Livio Campana (Do-Sa) Paul Hirt (Di, Do-Sa) Gärtnerei Hoch-Reinhard (Di-Sa) Rolf Marti (Do-Sa) Patrice Scholler-Boulay (Di, Fr, Sa)