

Tici Kaspar

FRÜHLINGS-PASTA MIT GRÜNEM SPARGEL

Für 4 Portionen:

- 1 kg grünen Spargel
- 500 g Pasta
- 4 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Handvoll Kirschtomaten, halbiert
- Schuss Schlagobers
- Gartenkresse und frische Kräuter
- Parmesan nach Geschmack

Zubereitung:

- Die unteren Enden (2 cm) vom Spargel abschneiden und den restlichen Spargel in kleine Stücke schneiden.
- Die Spargelstücke in einer Wokpfanne mit Olivenöl schwenken, salzen, pfeffern.
- Zwiebel und Knoblauch unterrühren und goldgelb rösten, Tomaten beimengen und mit einem guten Schuss Schlagobers verfeinern, leicht köcheln lassen.
- Die Pasta in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abseihen und in der Pfanne mit dem Spargel, frischen Kräutern sowie Salz und Pfeffer gut vermengen und abschmecken.
- Mit reichlich Parmesan und Gartenkresse servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht