

Pasta mit grünem Spargel

Das vegetarische Rezept für Pasta mit grünem Spargel ist ein vorzügliches Gericht zur Spargelzeit im Frühjahr. Die köstlichen Nudeln gelingen mit wenigen Handgriffen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

| | |
|----------|---|
| 300 g | Pasta (Penne, Spaghetti, Fusilli, etc.) |
| 500 g | Spargel grün |
| 100 ml | Schlagobers (Sahne) |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Prise | Salz und Pfeffer |
| 3 EL | Parmesan gerieben |
| 1 Schuss | Olivenöl extra vergine |

Zubereitung

1. Für die **Pasta mit grünem Spargel** die holzigen Enden des Spargels entfernen, wasche ihn gründlich und koche ihn etwa 7-8 Minuten lang in leicht gesalzenem Wasser, bis er zart ist. Gleichzeitig die Pasta laut Packungsangabe kochen, abseihen und beiseite stellen.
2. Schäle die Zwiebel, zerhacke sie klein und dünste sie in Olivenöl an. Gieße dann Schlagobers darüber und lass es kurz aufkochen. Schneide den Spargel in etwa 4 cm große Stücke und gib sie in die Sauce. Schmecke die cremige Spargelsauce mit Salz und Pfeffer ab und mische die gekochten Nudeln darunter. Bevor du die Pasta mit grünem Spargel servierst, bestreue das Gericht mit geriebenem Parmesan für den perfekten Geschmack.

Tipp