

# Penne mit Spargel-Zitronen-Sauce

Die Spargelsaison ist da! Jetzt kann man endlich das Rezept für Penne mit Spargel-Zitronen-Sauce ausprobieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

1 TL	Olivenöl
500 g	<a href="#">Spargel</a>
2 Bündel	Frühlingszwiebeln
200 g	<a href="#">Ricotta</a>
2 TL	Zitronenschalen
350 g	<a href="#">Penne</a>
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
50 g	<a href="#">Basilikum</a>

## Zubereitung

1. Für Penne mit Spargel-Zitronen-Sauce zunächst den Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und den Spargel in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und schräg in 1-2 cm lange Stücke schneiden.
2. Reichlich Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest kochen. Abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Nudeln abtropfen lassen und warm stellen.
3. In der Zwischenzeit Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Spargel und Frühlingszwiebeln darin unter gelegentlichem Rühren ca. 10-12 Minuten weich dünsten. Abgeriebene Zitronenschale unter den Ricotta rühren. Das Nudelkochwasser dazugeben und alles zu einer cremigen Masse verrühren.

4. Die Nudeln unterheben und alles gut vermengen. Spargel-Frühlingszwiebel-Mischung dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum waschen, trocken tupfen und klein schneiden oder zupfen. Über die Nudeln streuen und servieren.

## **Tipp**

Die Penne mit Spargel-Zitronen-Sauce mit rohem Schinken (z.B. Parmaschinken) verfeinern.