Spaghetti mit grünem Spargel

Tolles Rezept für Spaghetti mit grünem Spargel. Nudeln mit saisonalem Gemüse, eine Kombination, die zum Träumen anregt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

500 g	Spargel
300 g	Spaghetti
100 g	Cocktailtomaten
4 Stk.	Knoblauchzehe
4 Zweige	Basilikum
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Parmesan

Zubereitung

1. Für Spaghetti mit grünem Spargel die Spaghetti in gut 2 l gesalzenem Wasser bissfest garen, abseihen und kurz abschrecken.

2. Von dem grünen Spargel großzügig die Enden abschneiden und den Rest eventuell ein wenig im unteren verbleibenden Teil schälen. Die geputzten Stangen dann in mundgerechte Stücke schneiden, die Köpfe zur Seite legen und den Rest in einer beschichteten Pfanne mit Öl anbraten. Darauf achten, dass die Hitze nur ganz klein ist, damit der Spargel nicht dunkel wird. Nach circa 4 – 5 Minuten die Spargelköpfe hinzufügen und gut salzen. In der Zwischenzeit Knoblauch abziehen, in schmale Scheiben schneiden und zu dem Spargel geben. Nach circa 10 Minuten den Knoblauch zum Spargel geben und 3 – 4 Minuten ziehen lassen.

3. In einer weiteren Pfanne Öl erhitzen. Die Cocktailtomaten halbieren und den Stiel entfernen. Ist das Öl heiß genug, die Tomaten zugeben und ringsherum circa 3 Minuten scharf anbraten, danach leicht salzen, pfeffern und Zitronensaft hinzugeben.

4. Die Spaghetti kurz vor dem Servieren in die Pfanne mit dem grünen Spargel geben und einige Minuten erwärmen. Abermals abschmecken. Die gebratenen Cocktailtomaten vorsichtig unterheben und in einem tiefen Teller, garniert mit den Basilikumzweigen servieren.

Tipp

Die Spaghetti mit grünem Spargel schmecken besonders lecker, wenn frisch gehobelter Parmesan dazu gereicht wird. Wer den Geschmack von Basilikum liebt, der kann auch die Hälfte des Basilikums klein schneiden, und schon während des Bratens zu dem Spargel geben.