

Pasta mit grünem Spargel

Frische Pasta mit grünem Spargel - super lecker! Und super praktisch, wenn man super wenig Zeit hat. Dazu Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne und frischer Parmesan.

Vorbereitung 10 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 30 Min. · 2 Portionen

Zutaten

frische Pasta (andere geht natürlich auch)

1 Bund grüner Spargel

1 Handvoll Kirschtomaten

Oliveöl

1 Knoblauchzehe (fein gehackt)

Saft und Abrieb von 1 Bio-Zitrone

Meersalz

Pfeffer (frisch gemahlen)

Chili nach Geschmack

geröstete Pinienkerne (kein Muss)

frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Grüner Spargel ist extrem pflegeleicht, weil man ihn nicht komplett schälen muss. Es reicht, wenn ihr die Enden großzügig abschneidet. Und dann kann es auch schon losgehen. Schneidet die Spargelstangen in (nicht zu kleine) Stücke und dünstet die mit etwas Oliveöl in einer Pfanne an.
2. Gebt die fein gehackte Knoblauchzehe und den Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone dazu. Würzt alles großzügig mit Meersalz und frische gemahlenem Pfeffer. Und wenn ihr es etwas schärfer mögt, gerne auch mit etwas Chili.
3. Halbiert die Kirschtomaten und gebt sie ebenfalls in die Pfanne. Wenn ihr mögt, gebt noch ein paar geröstete Pinienkerne dazu.
4. Kocht die Pasta nach Packungsanweisung und gebt, kurz bevor ihr die Nudeln abgießt, einen kleinen Schuss Nudelwasser in die Pfanne mit dem Spargel.
5. Gebt die Nudeln in die Pfanne mit dem Spargel und den Tomaten und vermengt alles vorsichtig miteinander. Serviert die Pasta und reibt noch frischen Parmesan darüber.
6. Dazu schmecken zum Beispiel gebratene Garnelen. Und für den Spezial-Geschmackskick: Frische Erdbeeren.