

SCHNELLE PASTA MIT GRÜNEM SPARGEL

Vorbereitungszeit 10 Minuten | Kochzeit 10 Minuten |
Leicht | 2 Portionen



Ich liebe einfache, leckere Pastagerichte! Und so auch dieses. Es kommt mit sehr wenigen Zutaten aus, geht sehr schnell und unkompliziert und schmeckt wirklich sehr gut.

Schritt 1

Grünen Spargel waschen und die unteren 3-4 cm der Spargelstange schälen, da die Enden meist etwas hart sein können. Die Spitzen abschneiden und halbieren. Den Rest des Spargels schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Parmesan mit einem Sparschäler hobeln und beiseite stellen.

Schritt 2

Einen Topf mit Wasser zum Kochen aufstellen. Das Wasser gut salzen und die Nudeln al dente kochen. In einer Pfanne 1 guten EL der braunen Butter oder alternativ Olivenöl erhitzen und den Spargel scharf anbraten. Dann die Kirschtomaten dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und eine weitere Minute anbraten. Mit einem Schuss Nudelwasser ablöschen und auf die Seite stellen, bis die Nudeln soweit sind.

Schritt 3

Die Tagliatella abgießen und direkt in die Pfanne geben. Das Basilikum dazugeben und alles kurz durchmischen. Gegebenenfalls noch mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort in tiefen Tellern anrichten und mit dem gehobelten Parmesan bestreuen! Genießen!

Wie wäre es mal mit selbstgemachten [Tortelloni](#)?

Schnelle Pasta mit grünem Spargel - super einfach und lecker!

Zutaten

- 1/2 Bund grüner Spargel
- 15 Kirschtomaten
- 250 g Tagliatelle oder andere Nudeln
- etwas braune Butter oder Olivenöl zum Braten
- 1 Handvoll frisches Basilikum
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- etwa 40 g Parmesan

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.3 / 5. Anzahl der Bewertungen 71

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Meine Feierabendküche*: