

One-Pot-Spargel-Pasta

Schnell, einfach und genial! Gemüse und Nudeln in einem Topf - fehlt nur noch etwas Brühe und fertig ist dieses leckere Spargelrezept.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

375 g weißer Spargel
375 g grüner Spargel
300 g rote Paprikaschoten
200 g Zucchini
3 EL Speiseöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Zucker
etwa 100 ml Gemüsebrühe
500 g Ravioli (aus dem Kühlregal)
, max. Kochzeit 4 Min.
150 g Dr. Oetker Crème légère

Wie koche ich eine One-Pot-Pasta mit Spargel?:

1 Gemüse vorbereiten:

Spargel schälen, grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen und in Stücke schneiden. Paprikaschoten putzen und in dünne Streifen schneiden. Zucchini waschen und in dünne Streifen schneiden.

2 One-Pot-Spargel-Pasta zubereiten:

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, weißen Spargel und Paprika darin etwa 10 Min. dünsten. Grünen Spargel dazugeben, Gemüse mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker bestreuen, weitere 5 Min. dünsten. Zucchini hinzufügen, 5 Min. dünsten.

3 Brühe und Ravioli dazugeben, Ravioli ziehen lassen, bis die Brühe verdampft ist. Crème légère unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit Basilikum anrichten.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die One-Pot-Spargel-Pasta schmeckt auch mit anderen gefüllten Nudeln sehr gut, z. B. mit Tortellini.

