

Spargel-Pasta mit getrockneten Tomaten

Nudeln mit Spargel? Na klar! Mit diesem Rezept ist im Nu mit wenigen Zutaten ein köstliches Pasta-Gericht gekocht. Und dann heißt es: Einfach genießen.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 kg grüner Spargel
Salz
Zucker
350 g Bandnudeln
300 g getrocknete Tomaten in Öl
250 g Dr. Oetker Crème légère
Gartenkräuter
frisch gemahlener Pfeffer
Cayennepfeffer

Wie koche ich Spargel-Pasta mit getrockneten Tomaten?:

1 Spargel vorbereiten:

Spargel im unteren Drittel schälen und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Salz, Zucker (Hinweis: auf 1 l Wasser 1 1/2 TL Salz und 1/2 TL Zucker) und Spargel hineingeben und in 8-10 Min. gar kochen. Spargel abgießen und im Topf warm halten.

2 Pasta zubereiten:

Pasta in Salzwasser nach Packungsanleitung gar kochen und abgießen. Tomaten abtropfen lassen und in schmale Streifen schneiden. Crème légère mit der Pasta und Tomatenstreifen mischen, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Pasta mit dem Spargel auf vorgewärmten Tellern anrichten.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Spargel-Pasta mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.
- Die Spargel-Pasta mit getrockneten Tomaten schmeckt auch kalt als Salat.

