

Penne mit grünem Spargel und Pesto

Pasta (für 4 Personen)

Zutaten:

- 600...800g frischer grüner Spargel
- 600g Penne
- ca. 150g grüner Pesto aus dem Glas
- 12...16 Cherry Tomaten
- 1 Schuss Weisswein
- Parmesankäse zum darüberstreuen
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Vorbereitung:

- Den Spargel waschen und den hinteren zäheren Teil wegschneiden.
- Den Rest in 3...4cm lange Stücke schneiden.
- Die Cherry Tomaten halbieren.

Zubereitung:

- In der Bratpfanne im Olivenöl die Spargelstücke sachte 10...15 Minuten anbraten, bis sie weich sind. Nicht anbrennen!
- Cherry Tomaten zugeben und ein paar Minuten mitdünsten.
- Pesto unterrühren und einen grossen Schuss Weisswein.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals aufkochen.
- Parallel dazu die Penne al dente kochen.
- Spargelsauce unter die Penne rühren.

Tipp:

- Mit geriebenem Parmesan auf dem Teller bestreuen.



Rodolfos

Lieblingsrezepte