

# Pasta mit grünem Spargel

---



## **Zutaten (4 Personen):**

- 500 g Spargel (grün)
- 400 g Pasta (z.B. Spaghetti)
- 1 Zwiebel (rot)
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Cocktailtomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Sahne
- 1 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- 100 - 150 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- Salz & Pfeffer
- nach Belieben Parmesan (gerieben)

## **Zubereitung:**

Das unterste Drittel der Spargelstangen abschneiden und den Spargel in etwa daumenlange Stücke schneiden. Die Cocktailtomaten waschen, trocknen und halbieren. Zwiebeln sowie Knoblauch schälen und in feine Stücke hacken.

In einer Pfanne die Butter zusammen mit dem Olivenöl erhitzen. Die Spargelstücke mit hineingeben und kurz anbraten. Dann einen Schuss Gemüsebrühe zufügen und den Spargel etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen.

In der Zwischenzeit die Pasta nach Packungsanleitung zubereiten.

Dann Zwiebel- sowie Knoblauchstücke hinzugeben, unter den Spargel rühren, noch einen Schuss Gemüsebrühe zufügen und alles weitere 2 Minuten garen lassen. Zuletzt die halbierten Cocktailtomaten in die Pfanne geben, mit der restlichen Gemüse Brühe ablöschen und weitere 3 Minuten garen.

Im Anschluss das Tomatenmark einrühren und zuletzt die Sahne untermischen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas Parmesan in die Sauce reiben. Die fertige Pasta abgießen, abgetropften lassen und unter die Sauce heben. Die Spargel-Pasta auf Tellern anrichten, mit geriebenem Parmesan bestreuen, mit Schnittlauchröllchen garnieren und sofort servieren.

***Nährwertangaben: 624 kcal p.P., 78 g KH p.P.***