

Rezept

Sedani alla primavera

Ein Rezept von Sedani alla primavera, am 26.04.2024

Zutaten

250 g grüner Spargel	200 g Kirschtomaten
2 Stiele Basilikum	2 EL Olivenöl
200 g Sedani Rigate (Kochzeit 10 Min.)	100 g TK-Erbsen
Salz	1 Msp. Chiliflocken
Pfeffer	gehobelter Parmesan zum Servieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Die Stangen in 3 - 4 cm lange Stücke schneiden, Spitzen beiseitelegen. Die Tomaten waschen und halbieren. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und mit den Stielen beiseitelegen.
2. Das Öl in eine große Pfanne mit hohem Rand oder einen weiten Topf geben. Nudeln, Tomaten, Spargelstücke und gefrorene Erbsen dazugeben. 550 ml kaltes Wasser, 1 TL Salz, Basilikumstiele und die Chiliflocken hinzufügen. Zugedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen.
3. Dann die Nudeln offen bei mittlerer bis starker Hitze 10 Min. kochen lassen. Die Spargelspitzen unterheben und alles in weiteren 5 - 8 Min. fertig garen. Dabei ab und zu umrühren, je mehr Flüssigkeit verkocht ist, desto öfter. Die Nudeln probieren. Sind sie nicht durch, bei Bedarf noch 3 - 5 EL Wasser hinzufügen und kurz weiterköcheln lassen.
4. Die Basilikumstiele entfernen. Die Basilikumblätter fein schneiden und unter die Nudeln rühren. Die Nudeln mit Pfeffer würzen und mit gehobeltem Parmesan servieren.