

Rezept

## Grüne-Spargel-Penne

Ein Rezept von Grüne-Spargel-Penne, am 28.06.2026

### Zutaten

<b>500 g</b> grüner Spargel	<b>200 g</b> Zuckerschoten
<b>300 g</b> Tomaten	<b>3</b> Schalotten
<b>400 g</b> Penne (Röhrchennudeln)	Salz
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>1 EL</b> Butter
<b>200 g</b> Sahne	Pfeffer
<b>8-12</b> Basilikumblätter	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 620 kcal

### Zubereitung

1. Spargel im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden. Die Stangen schräg in 1 cm dicke Stücke schneiden. Die Zuckerschoten waschen und putzen, je nach Größe ganz lassen oder schräg halbieren. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden.
2. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. Inzwischen das Öl und die Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Den Spargel darin 4 Min. anbraten. Schalotten und Zuckerschoten dazugeben und 3 Min. mitbraten.
3. Nudeln abgießen, dabei 200 ml Nudelkochwasser auffangen. Mit der Sahne unter das Gemüse rühren, aufkochen und 1 Min. einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln und Tomaten untermischen und kurz erwärmen. Basilikumblätter abreiben. Spargel-Pasta damit bestreut servieren.