

Rezept

Nudeln mit Spargel

Ein Rezept von Nudeln mit Spargel, am 19.04.2024

Zutaten

400 g weißer Spargel	120 g Cocktailtomaten
250 g Bandnudeln	Salz
2 EL Olivenöl	2 Stängel Rosmarin
abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone	Pfeffer
2 EL Zitronensaft	2 EL frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

Zubereitung

1. Spargel schälen, die unteren, holzigen Enden abschneiden und die Stangen schräg in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, halbieren.

2. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen, in ein Sieb abgießen (2-3 EL Kochwasser aufheben) und abtropfen lassen.

3. Inzwischen das Olivenöl erhitzen, den Spargel darin mit den Rosmarinstängeln bei mittlerer Hitze unter Rühren 5-10 Min. braten. Tomaten und Zitronenschale dazugeben und 2 Min. mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Das Nudelwasser und die Nudeln unterrühren. Mit Parmesan bestreuen.