

Rezept

# Pasta tre colori

Ein Rezept von Pasta tre colori, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> grüner Spargel	Pfeffer
Limettensaft	<b>2 Zehen</b> Knoblauch
<b>3</b> Frühlingszwiebeln	<b>250 g</b> Cocktailtomaten
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>1 EL</b> flüssiger Honig
<b>150 g</b> Mascarpone	<b>150 ml</b> Gemüsebrühe
Salz	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Den Spargel waschen, nur im unteren Drittel schälen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. In einem Topf mit Dämpfeinsatz über kochendem Wasser ca. 4 Min. dämpfen.

---

2. Inzwischen den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Den Spargel in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne das Öl erhitzen, Tomaten, Spargel und Knoblauch darin mit dem Honig ca. 3 Min. andünsten. Die Frühlingszwiebeln dazugeben und kurz mitdünsten.

---

3. Mascarpone und Brühe in die Pfanne geben, alles glatt rühren, aufkochen und dann ca. 2 Min. köcheln lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken und mit frisch gekochten Nudeln (z. B. Spaghetti, Fusilli oder Penne) mischen. Nach Belieben Pfeffer grob darübermahlen.