Rezept

Penne mit Spargelsauce

Ein Rezept von Penne mit Spargelsauce, am 27.05.2025

Zutaten

1 Stange	Staudensellerie
1 Dose	geschälte Tomaten (400 g)
75 g	Butter
	Pfeffer
4-6 EL	frisch geriebener Parmesan
	je 1 kleine Möhre und Zwiebel
750 g	grüner Spargel
	Salz
500 g	Penne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Den Sellerie und die Möhre putzen, waschen und fein hacken. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein hacken. Die Tomaten nur leicht abtropfen lassen (den Saft dabei auffangen) und grob zerkleinern.

2. Den Spargel waschen, nur im unteren Drittel schälen (Step 1) und die Enden abschneiden (Step 2). Die Stangen in 4 cm lange Stücke schneiden (Step 3).

3. Die Butter in einem großen Topf erhitzen und den Sellerie, die Möhre und die Zwiebel darin 10 Min. anbraten. Den Spargel dazugeben und 5 Min. mitbraten.

4. Die Tomaten unter das Gemüse mischen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 15-20 Min. garen. Bei Bedarf etwas Tomatensaft dazugießen.

5. Inzwischen die Penne in 6 l kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. In ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und in dem Topf mit der Sauce mischen. Mit dem Parmesan servieren.