

Rezept

Spargel-Pasta mit Gorgonzola

Ein Rezept von Spargel-Pasta mit Gorgonzola, am 08.06.2023

Zutaten

500 g grüner Spargel	1 rote Paprikaschote
1 Knoblauchzehe	400 g Spaghetti
3 EL Olivenöl	1 TL Thymianblättchen
5 EL trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)	150 g Gorgonzola (wahlweise anderer Blauschimmelkäse)
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel waschen, das untere Drittel schälen, Enden entfernen. Spargelstangen mit einem Sparschäler der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Paprikaschote waschen, vierteln, putzen und längs in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden.
2. Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen. Währenddessen Spargel- und Paprikastreifen portionsweise im heißen Öl 2-3 Min. braten. Alles Gemüse vermischen. Thymian, Wein und 5 EL Nudelkochwasser zufügen. 1-2 Min. weitergaren, bis der Spargel bissfest ist.
3. Den Gorgonzola ohne Rinde in kleine Stücke teilen. Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Mit Spargelgemüse und Käse mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spargel-Pasta noch einmal kurz erhitzen.