

## TOMATEN-SPARGEL-PASTA



### ZUTATEN (für 2 Portionen)

- ♥ 250g frische Tagliatelle
- ♥ 500g grüner Spargel
- ♥ 2 EL Kräuterbutter
- ♥ 1 rote Zwiebel
- ♥ 200ml Schlagsahne
- ♥ 1-2 Tomaten
- ♥ Etwas Weißwein
- ♥ Salz & Pfeffer

### UND SO WIRD`S GEMACHT:

Zunächst die Vorbereitung - Den Spargel putzen und an den Enden leicht schälen, so dass diese nicht strunkig werden und in ca. 2cm große Stückchen schneiden, Zwiebeln würfeln, die Tomaten ebenfalls in Stückchen schneiden und diese beiseite stellen.

Dann 2 Töpfe mit Salzwasser zum Kochen bringen.

In einem Topf den Spargel ca. 5-8 Minuten kochen lassen, in dem anderen Topf die Tagliatelle garen. Wenn alles gekocht ist, die Töpfe vom Herd nehmen und das Wasser abgießen. Achtung: Das Spargelwasser nicht ganz abgießen! Hiervon schöpft Ihr ca. 2-3 Kellen ab und stellt diese erstmal beiseite.

Nun in einer Pfanne nun die Kräuterbutter zerlassen und die Zwiebel glasig andünsten. Die Zwiebeln nun mit etwas Weißwein ablöschen und kurz köcheln lassen.

... und weitere leckere Rezepte findet Ihr auf: [www.amitades.de](http://www.amitades.de)

Die Sahne hinzugeben und alles erneut aufkochen lassen. Nach kurzem Kochen nun die Pasta und den Spargel in die Pfanne geben und alles miteinander vermengen.

Die Tomatenstückchen unterrühren und alles etwas 5-10 Minuten bei leichter Temperatur ziehen lassen.

Zum Schluss die Nudeln und den Spargel noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und fertig sind die Spargel-Pasta.



... und weitere leckere Rezepte findet Ihr auf: [www.amitades.de](http://www.amitades.de)