

Pasta mit grünem Spargel, Erbsen und Dicken Bohnen*

Vorbereitung
10 Minuten

Kochzeit
7-8 Min. (für die Pasta) +
15 Min. (für die Sauce)

*

Ein Rezept von Antonio Carluccio

Das benötigt Ihr an Zutaten:

350 g Pasta (Casareccia o.ä.)
etwas Salz & Pfeffer
150 g Parmesan

Für die Sauce:

4 EL Olivenöl
2 St. kleine Zwiebeln
150 g junge Dicke Bohnen
150 g junge Erbsen
300 g grüne Spargelspitzen
2 EL gehackte glatte Petersilie



Und so wird es gemacht:

Zunächst die Pasta in reichlich Salzwasser etwa 7-8 Minuten *al-dente* kochen.

Den Großteil des Öls in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln ca. 6-8 Minuten bei sanfter Hitze anbraten, bis sie weich werden. Dann die Dicken Bohnen, die Erbsen und zuletzt die Spargelspitzen hinzugeben.

100ml Wasser hinzugeben und das Gemüse etwa 10 Minuten darin dünsten, bis es gar ist. Die Sauce mit Salz & Pfeffer abschmecken. Zu guter Letzt die Pasta unter die Sauce mengen, die Petersilie ebenfalls darüber streuen und mit etwas Parmesan servieren.