

Spargel-Pasta mit Champignons und Tomate

Zutaten für 2 Personen

200 g Tortiglioni (Pasta)	in ausreichend Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit
400 g grüner Spargel	das untere Drittel schälen, die Stangen in mundgerechte Stücke schneiden und 3 Minuten in Salzwasser blanchieren.
2 Knoblauchzehen	schälen und fein hacken.
1 rote Chili	waschen und in Ringe schneiden
60 g Champignons	putzen und vierteln.
4 kleine Tomaten	waschen und vierteln.
½ Bund Petersilie	waschen und nicht zu fein hacken.
2 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen. Champignons, Chili und Knoblauch anbraten, dann die Spargel dazu geben. Nochmal 4 Minuten anbraten und die Tomaten zufügen. Tortiglioni abgießen, dabei
4 EL Nudelwasser	auffangen und alles mit dem Gemüse und der Petersilie vermengen. Mit
Salz, Pfeffer, Zitronensaft	abschmecken.
40 g geriebener Parmesan	darüberstreuen und servieren.

Das erste Mal zubereitet: April 2018

