Linguine mit Spargel und Gremolata

Zutaten für 2 Personen

400 g Spargel (grün oder weiß)	waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Dann schräg in dünne Scheiben schneiden.
200 g Kirschtomaten	waschen und halbieren
50 g Bacon	in feine Streifen schneiden.
2 Liter Wasser	für die Pasta aufkochen. Wenn es kocht
2 TL Salz	zugeben. In der Zwischenzeit die Gremolata fertigmachen:
2 Knoblauchzehen	schälen und sehr fein hacken (nicht pressen).
10 Stiele glatte Petersilie	waschen, trockenschütteln und ebenfalls sehr fein hacken. Von
1 Bio-Zitrone	die Schale abreiben und mit dem Knoblauch und der Petersilie mischen.
175 g Linguine	laut Packungsanweisung kochen.
1 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen und den Bacon darin knusprig braten. Die Hitze etwas reduzieren, den Spargel zugeben und etwa 5 Minuten mitbraten. Dann die Kirschtomaten und
1 EL Kapern	grob hacken, dazugebe etwa 2 Minuten weiterbraten. Mit
Salz und Pfeffer	würzen. Die Nudeln abgießen, kurz abtropfen lassen und in den Topf zurückgeben. Den Spargelmix dazugeben und alles gut mischen. Eventuell noch einmal mit
Salz und Pfeffer	nachwürzen. Auf zwei Teller verteilen und die Gremolata darüber streuen.