

One Pot Spargel-Pasta

Zutaten für 4 Portionen

- 300 g Nudeln
- 300 g Spargel (wahlweise grün oder weiß)
- 1 Lauchzwiebel
- 1 TL Butter
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 200 ml Sahne
- 600 ml [Gemüsebrühe](#)
- 50 g geriebener Parmesan



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

So machst du die One-Pot Spargel-Pasta selber:

1. Wasche den Spargel und schäle ihn, wenn du weißen Spargel verwendest. Schneide die Enden ab und teile den Rest in 1-2 cm lange Stücke. Wasche die Lauchzwiebel und schneide sie in Ringe.
2. Nimm einen großen Topf, gib die Butter hinein und dünste die Lauchzwiebelringe darin an. Füge dann die Nudeln und die Spargelstücke hinzu. Gieße die Sahne und die Gemüsebrühe an und lasse alles bei schwacher Hitze köcheln. Rühre dabei regelmäßig um.
3. Wenn die Nudeln gar sind, rührst du den geriebenen Parmesankäse und die Zitronenschale unter. Schmecke deine Spargelpasta mit Salz und Pfeffer (wenn keine kleinen Kinder mit essen) ab.
4. Serviere sie bestreut mit Schnittlauchröllchen oder etwas gehackter Petersilie.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

