Pasta mit grünem Spargel

Zutaten für 4 Portionen

- 300 g Nudeln (ich nehme gern Farfalle)
- 400 g grüner Spargel
- 200 g Mini-Tomaten
- 80 g Parmesan
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

optional:

- Pinienkerne (nicht geeignet für Kleinkinder)

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten

Pasta mit grünem Spargel vegetarisch zubereiten

1. Koche die Nudeln nach Packungsbeilage.
2. Halbiere die Tomaten, schneide den Spargel in Stücke, würfle den Knoblauch.
3. Dünste den Spargel 4 Minuten in Olivenöl an, gib danach Knoblauch und Tomaten hinzu und brate sie weitere 3 Minuten an. Würze alles kräftig mit Salz und Pfeffer.
4. Gib die Nudeln in die Pfanne und verrühre alles.
5. Röste Pinienkerne an und serviere die Pasta mit den Kernen und gehobeltem Parmesan.

Mein Tipp, wenn es mal schnell gehen muss: Bereite eine größere Menge des Rezepts zu und verpacke die Reste in verschließbare Dosen. Diese kannst du dann am nächsten Tag mit zur Arbeit nehmen und deinen Kindern für die Mittagspause geben. Kalt schmeckt die Pasta nämlich genauso gut wie warm - wie ein frühlingshafter Nudelsalat! Falls das Gericht zu trocken erscheint, gib am Morgen noch einen Teelöffel Olivenöl dazu.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.