



SPAGHETTI MIT GRÜNEM SPARGEL UND CHERRY TOMATEN



Knackiger, grüner Spargel mit Cherry Tomaten und Spaghetti, fertig in nur 15 Minuten!



Zubereitungszeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG

Setze das Nudelwasser auf und koche die Nudeln al dente (bissfest). Berechne in der Zwischenzeit den Spargel zu: Wasche den Spargel, aber schäle ihn nicht. Knicke die holzigen Enden ab. Brate den Spargel in einer Pfanne mit ca. 1-3 EL Olivenöl für etwa 5 Minuten an. Schneide den Knoblauch in dünne Scheiben und füge ihn hinzu und brate ihn für ca. 1 Minute mit. Halbiere die Cherry Tomaten. Füge diese ebenfalls hinzu und schmecke es mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und dem restlichen Öl ab.

Gebe die abgossenen Nudeln zum Spargel in die Pfanne, erhitze sie für etwa 1 Min. und serviere sie dann mit frisch abgeriebenem Parmesan bestreut.

Dieses Gericht schmeckt auch kalt sehr gut! Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN:

- ☐ **500 g** Spaghetti
- ☐ **1** Bund grüner Spargel
- ☐ **6 EL** Olivenöl (bis zu)
- ☐ **2** Knoblauchzehen (oder weniger)
- ☐ **200 g** Cocktailtomaten
- ☐ Salz
- ☐ Pfeffer
- ☐ Zitronen (Saft)
- ☐ Parmesan Käse