



**Pasta mit grünem Spargel und
getrockneten Tomaten**

Pasta mit grünem Spargel und getrockneten Tomaten

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

400 g Penne
300 g grüner Spargel
50 g getrocknete Tomaten
2 EL Crème fraîche
ein Schuss Weißwein
eine Knoblauchzehe
eine halbe Schalotte
Salz, Pfeffer, Olivenöl; Parmesan nach Belieben

UNSER LIEBLINGSREZEPT

Den geschälten grünen Spargel kurz über blanchieren, abtropfen lassen und anschließend in mundgerechte Stücke schneiden. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Penne in kochendem Salzwasser garen, während der grüne Spargel in etwas Olivenöl in einer tiefen Pfanne mit Zwiebeln und Knoblauch für 5 Minuten anbrät. Diesen anschließend mit einem Schuss Weißwein ablöschen und alles kurz einreduzieren lassen. Die Crème fraîche zugeben, durchschwenken und eine Kelle des Kochwassers zugießen. Die gegarte Pasta zugeben und unterheben. Zuletzt die Streifen der getrockneten Tomaten hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit Parmesan verfeinern.

Dazu passen wunderbar leichte fruchtige Weißweine wie der »Fatascià Grillo« aus Italien von **Fatascià** oder ein »Weißer Burgunder Trocken Edition F« von **Geils Sekt- und Weingut** aus Rheinhessen.



Foto: RafalStachura/Stock