



**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