

Pasta mit Spargel und Parmesan



Du brauchst dafür:

- 250 g Nudeln (für 2 Personen mit großem Hunger 😊)
- 500 g Spargel
- 2 Knoblauchzehen
- 250 ml Sahne oder Cremefine
- 100 g Parmesan
- 1 Bio-Zitrone mit unbehandelter Schale
- Ca. 50 ml Prosecco

Und so geht's:

- Nudeln in Salzwasser kochen
- Spargel waschen und die letzten ca. 2 cm wegschneiden
- Knoblauch schälen und klein schneiden
- Spargel gemeinsam mit dem Knoblauch in etwas Öl dünsten
- Spargel mit dem Prosecco ablöschen und einkochen
- Sahne dazugeben und kurz köcheln lassen
- Zitrone waschen, etwas von der Schale in die Sauce reiben und mit etwas Zitronensaft verfeinern
- Parmesan unterrühren
- Abschließend die Nudeln unterheben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken