Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Hauptmahlzeit / Pasta / super schnell /

Linguine mit grünem Spargel in Parmesanbutter

Halleluja! Endlich wieder Spargelzeit! Ich könnte täglich Spargel essen – pur, mit Kartoffeln, mit Pasta, grün oder weiß. Ich bin mit beinahe allen Variationen glücklich. Dieses Rezept ist herrlich frisch und ein tolles Frühlingsrezept. Allein die schönen Farben machen Freude!

Zutaten für 2 Portionen

- 250 gr - Linguine
- 10 Stangen - grüner Spargel
- 10 - Kirschtomaten
- 30 gr - Butter
- 30 gr - Parmesan, gerieben
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Einen großen Kochtopf mit ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen und die Linguine nach Anleitung kochen.
2. Den unteren Teil des Spargels schälen, die Enden entfernen und anschließend die Stangen vierteln.
3. Die Kirschtomaten halbieren.
4. Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und den Spargel für etwa 4 Minuten anbraten. Nun die Tomaten dazugeben und weitere 2 Minuten braten. Alles salzen & pfeffern.
5. Das Wasser der fertig gegarten Pasta, bis auf eine Suppenkelle, abgießen. Die Butter und den Parmesan zu der Pasta geben und verrühren.
6. Den Spargel und die Tomaten unterheben und nach Belieben mit Parmesan servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia