

Das benötigen Sie:

- 1/2 kg Spargel, grün
- 1/2 kg Spargel, weiß
- 250g Roma-Tomaten
- 1 Bund Rucola, geputzt und evtl. zerkleinert
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Gemüsebrühe, instant
- 100 ml Weißwein
- 3 Zehe/n Knoblauchzehen
- 300 g Nudeln (z. B. Rigatoni oder Farfalle)
- Salz, Aceto Balsamico, Pfeffer, Basilikumblätter
- evtl. Parmesan - ggf. Lachsfilet 250g



## Spargel grün / weiß mit Nudeln, Roma -Tomaten und Rucola

- ❶ Wasser aufsetzen und Nudeln nach Packungsangabe al dente kochen.
- ❷ 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Eine Knoblauchzehe halbiert hinzugeben.
- ❸ Weißen Spargel in 2 - 3 cm breite Stücke schräg schneiden (evtl. halbieren), hinzufügen und ca. 4 Minuten braten. Dann den grünen Spargel in 2 - 3 cm breite Stücke schräg schneiden und hinzufügen. Roma-Tomaten hinzugeben und so lange weiter braten, bis der Spargel und die Tomaten leicht gebräunt sind. Etwas salzen und pfeffern.
- ❹ Den Weißwein angießen. Gemüsebrühe hinzugeben. 2 Knoblauchzehen hinzupressen. Weiter köcheln bis die Spargelstücke den gewünschten Biss haben.
- ❺ Den Rucola mit 1 EL Öl, etwas Aceto Balsamico, Salz und Pfeffer in eine große Salatschüssel geben. Dann die fertig gekochten Nudeln darauf geben.
- ❻ Zum Schluss den gemischten Spargel samt Tomaten und Sud direkt auf dem Salat verteilen, pfeffern, mischen und nach Belieben etwas Parmesankäse darüber geben. Die Basilikumblätter zum Garnieren verwenden.

Tipp:

Verfeinern Sie das Gericht noch indem Sie ein gebratenes, in bissgerechte Stücke zerkleinertes Lachsfilet den Nudeln und dem Salat untermischen!