



Rezeptidee der Woche

Original Woche 19 / 2015
Überarbeitet Woche 24 / 2021

Spargel Pasta mit Gremolata

250g	Nudeln	
500g	weißer Spargel	
300g	Strauchtomaten	
1 EL	Kapern	
optional:	geriebener Parmesan	
	Für die Gremolata:	
½ Bund	Petersilie	
½	Zitrone, die geriebene Schale davon	
1	Knoblauchzehe	
3 EL	Olivenöl	
	etwas Salz	

Zubereitung für 2 – 3 Portionen:

Den Spargel schälen und waschen. Dann den Spargel schräg in 3 cm lange Stücke schneiden und blanchieren.

Die Tomaten kurz brühen und die Haut abziehen. In kleine Würfel schneiden. Die Kapern ebenfalls kleinschneiden.

Für die Gremolata die Knoblauchzehe pellen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Die Zitrone waschen und die Schale zur Hälfte fein abreiben. Die Petersilie waschen und fein hacken. Alle drei Zutaten zusammen mit Olivenöl und etwas Salz vermengen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Tomatenwürfel, Spargel und Kapern kurz darin schwenken und mit Salz & Pfeffer abschmecken. Frisch gekochte Nudeln und die Gremolata zugeben, alles gut mischen.

