



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Dinkel Pasta mit grünem Spargel

Dinkel Pasta mit grünem Spargel

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Bündel grüner Spargel

1 Zitrone, davon der Saft und Abrieb

2 Knoblauchzehen

200 ml Sahne

1 Esslöffel gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer

250 g Rinatura Dinkel Bandnudeln Bio

50 g Parmesan

Dinkel Pasta mit grünem Spargel

1.

Spargel waschen und jeweils in 3 Stücke teilen.

Knoblauch hacken.

Bandnudeln nach Packungsanleitung kochen. Beim Abgießen etwas Nudelwasser auffangen.

Spargel und Knoblauch in Olivenöl anbraten. Nach ca. 5 Minuten das Ganze mit Sahne ablöschen, für weitere 2-3 Minuten köcheln lassen. Saft und Abrieb der Zitrone und Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die gekochten Nudeln und einen Schuss Nudelwasser hinzugeben. Geriebenen Parmesan unterheben.

Die Pasta nochmal mit Parmesan und Petersilie garnieren und servieren.