



# Spaghetti in Spargel-Rahmsoße mit Cherry-Tomaten

Zeit gesamt  
🕒 35min

Zubereitungszeit  
🍲 35min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Salz

|                   |        |
|-------------------|--------|
| weißer Spargel    | 1 Bund |
| Frühlingszwiebeln | 1 Bund |
| Cherrytomaten     | 500 g  |
| Spaghetti         | 500 g  |
| Butter            | 2 EL   |
| Schlagsahne       | 200 ml |
| Pfeffer, schwarz  |        |
| Basilikum, frisch | 20 g   |
| Parmesan          | 60 g   |

## Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, grobe Reibe

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. Spargel in 5 cm lange Stücke und diese in längliche Stifte schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und in ca. 0,5 cm dünne Ringe schneiden. Tomaten waschen und halbieren.
2. Spaghetti im kochenden Salzwasser ca. 10 Min. garen. In einer Pfanne Butter erhitzen und Spargel mit Frühlingszwiebeln ca. 5 Min. anbraten. Tomaten zugeben und weitere 4 Min. braten. Spaghetti in ein Sieb abgießen und dabei etwa eine Tasse Kochwasser auffangen.
3. Sahne zu dem Gemüse geben und ca. 1 Min. aufkochen lassen. Mit etwas Kochwasser auffüllen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spaghetti in die Pfanne geben und mit der Sauce und Gemüse vermengen.
4. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Parmesan grob reiben. Spaghetti in Spargel-Rahm mit Basilikum und Parmesan auf Tellern verteilt anrichten und servieren.

Guten Appetit!

# Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 648 kcal |
| Kohlenhydrate  | 102 g    |
| Eiweiß         | 25 g     |
| Ballaststoffe  | 2 g      |
| Fette          | 16 g     |