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