



Pasta mit grünem Spargel & Tomaten

Als erstes die Spargelstangen waschen, die Holzigen Enden abschneiden und den unteren Teil schälen. Dann die Stangen schräg in ca. 3 cm dicke Stücke schneiden. Zwiebel & Knoblauch abziehen, die Zwiebel würfeln und den Knoblauch fein hacken. Die Tomaten waschen und vierteln.

Die Spaghetti nach Packungsanweisung kochen und abgießen. Währenddessen Basilikumblätter vom ganzen Bund abzupfen und waschen. Die Hälfte der Blätter fein hacken, die andere Hälfte ganz zur Seite stellen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, etwas Honig, Spargel und Tomaten darin 3 Minuten andünsten. Dann mit der Gemüsebrühe ablöschen und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Zur gleichen Zeit die Zitrone heiß waschen und halbieren. Eine Hälfte der Zitrone auspressen, die andere in dünne Scheiben schneiden.

Die Spaghetti dazugeben und durchmischen. Mit Salz, Pfeffer, Gewürzen und Zitronensaft abschmecken. Den gehackten Basilikum unterrühren.

Die Pasta servieren und mit Zitronenscheiben, Basilikumblättern und Kernen garnieren. Parmesan darüber nach Belieben verteilen.

Zutaten für 4 Portionen

Pasta:

- 500g Spaghetti
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500g grüner Spargel
- 250g Cherry-Tomaten
- Olivenöl
- 200ml Gemüsebrühe
- Salz & Pfeffer
- Pastagewürz
- Honig

Topping:

- 1 Zitrone
- 50g geriebener Parmesan
- Frischer Basilikum
- Saatkernmix oder Pinienkerne