

Penne con Spargel

Zutaten für 2 Personen (Hauptmahlzeit) oder 4 Personen (Vorspeise)

| | | | |
|-----|----|----------------------|--|
| 200 | g | Penne | In Salzwasser al dente kochen, Wasser abgiessen. Penne warm stellen. |
| 400 | g | Spargeln (grün) | Gut schälen. In 2 cm lange Stücke schneiden und etwa 5 Min. in Salzwasser (knackig) blanchieren, Wasser abgiessen und Spargeln warm stellen. |
| 6 | | Cherry Tomaten | Halbieren |
| 2 | EL | Kräuterbutter | Tomaten auf der Schnittfläche etwa 5 Min. im Kräuterbutter dämpfen |
| 3 | EL | Butter oder Olivenöl | Penne in Butter oder Olivenöl leicht anbraten. |
| | | Meersalz, grob | Vor dem Servieren Penne mit etwas Meersalz bestreuen |
| | | | Penne auf vorgewärmten Teller anrichten, die Tomatenhälften und Spargeln darüber geben. |
| 40 | g | Parmesan | Grob hobeln und über Penne verteilen. Sofort servieren. |