

# ONE POT SPARGEL-PASTA

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



15 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 4 Portionen

- 300 g Nudeln
- 300 g Spargel (wahlweise grün oder weiß)
- 1 Lauchzwiebel
- 1 TL Butter
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 200 ml Sahne
- 600 ml Gemüsebrühe
- 50 g geriebener Parmesan



## Zubereitung:

1. Wasche den Spargel und schäle ihn, wenn du weißen Spargel verwendest. Schneide die Enden ab und teile den Rest in 1-2 cm lange Stücke. Wasche die Lauchzwiebel und schneide sie in Ringe.
2. Nimm einen großen Topf, gib die Butter hinein und dünste die Lauchzwiebelringe darin an. Füge dann die Nudeln und die Spargelstücke hinzu. Gieße die Sahne und die Gemüsebrühe an und lasse alles bei schwacher Hitze köcheln. Rühre dabei regelmäßig um.
3. Wenn die Nudeln gar sind, rührst du den geriebenen Parmesankäse und die Zitronenschale unter. Schmecke deine Spargelpasta mit Salz und Pfeffer (wenn keine kleinen Kinder mit essen) ab.
4. Serviere sie bestreut mit Schnittlauchröllchen oder etwas gehackter Petersilie.

**Nährwerte pro Portion:** 498 kcal | KH 60,5 g | E 16,7 g | F 20,9 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

