

Kochen mit Klaus

Spargel-Pastafanne mit Champignons

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 500 g Weißer Spargel, Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel,
- 400 Champignons, 80 g TK-Erbsen, Olivenöl, 90 g gehob. Parmesan
- 150 g Penne-Nudeln, gereb. Basilikum, Petersilie, frisches Basilikum

Zubereitung:

1. Spargel schälen, Enden abschneiden, den Rest in schräge 3 cm Stücke schneiden. Zwiebel klein würfeln. Pilze putzen u. je nach Größe in Spalten oder Scheiben schneiden.



2. Pasta nach Angabe zubereiten, abgießen. Spargelstücke in Öl andünsten bis er leicht bissfest ist, dann Spargelspitzen, Zwiebeln u. Pilze zugeben, mitdünsten. Zum Schluss die Erbsen zufügen u. erhitzen. Alles mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen.



3. Pasta in die Pfanne geben u. mit etwas Öl u. $\frac{2}{3}$ gehobelten Parmesan unterheben. In tiefen Tellern mit restl. Parmesan bestreut u. Basilikum garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Weißwein genießen...



Erstellt von Klaus am 28.03.2024