

## Spargel-Parmesan-Pasta



### Zutaten

200 g Parmesan

500 g Spargel (weiß)

2 Zehen Knoblauch

Salz

500 g Bandnudeln

100 g TK-Erbsen

½ Zitrone

1 Zwiebel

2 Esslöffel Öl

300 g Sahne

Restlichen Parmesan

Salz

1 Prise Cayennepfeffer

1-2 Esslöffel Zitronensaft

### Zubereitung

reiben und die Hälfte als kleine Häufchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Goldbraun backen.

**Temperatur: 180°C, Backzeit: 8-10 Minuten**

Auf dem Blech abkühlen lassen.

In einem großen Topf reichlich Wasser (für die Nudeln) zum Kochen bringen.

waschen, schälen und die trockenen Enden abschneiden. Stangen in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

schälen.

und

ins kochende Wasser geben und 3 Minuten garen. Anschließend

und den Spargel hinzugeben, erneut aufkochen und alles drei Minuten weitergaren.

waschen und den Saft auspressen.

schälen, fein würfeln und mit

in einer großen Pfanne glasig dünsten.

zugeben und aufkochen.

unterrühren und bei milder Hitze warmhalten.

Nudeln abgießen, dabei 100 ml Kochwasser auffangen. Knoblauchzehen in die Soße pressen. Nudeln-Gemüse-Mischung ebenfalls hineingeben. Mit den Gewürzen abschmecken. (Ggf. etwas Kochwasser zugeben).

Parmesanchips grob zerkleinern. Pasta mit Chips und Petersilie bestreut servieren.

**Guten Appetit wünscht das WEVG-Kochstudio-Team!**



Das Video zum Rezept des Monats finden Sie auf unserem Youtube Kanal oder auf [www.wevg.com/services/rezept-des-monats](http://www.wevg.com/services/rezept-des-monats)

GEMEINSAM  
VOR ORT!

