

# Spargel-Tomaten-Nudeln

Endlich ist wieder Spargelzeit! Jedes Jahr freuen wir uns erneut auf dieses leckere Gericht – Nudeln gepaart mit dem beliebten Frühjahrsgemüse. Und da wir uns nicht für weißen oder grünen Spargel entscheiden können, kommen einfach beide Stangen in die Pfanne.

## Einkaufsliste (für 4 Personen)

600 - 800 g grüner Spargel  
200 - 300 g weißer Spargel  
500 g Penne-Nudeln  
1 Zwiebel  
300 g Cocktailtomaten  
200 ml Becher Sahne  
200 ml Becher Schmand  
Parmesan  
Öl zum Anbraten  
Weißwein zum Ablöschen  
Würzen: Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer



*lecker ...*

## Zubereitung

- 1 Die holzigen Enden am Spargel abschneiden, den weißen Spargel schälen und beide dann in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Tomaten halbieren.
- 2 Spargel in Wasser mit Salz und einer Prise Zucker bissfest kochen. Wasser für später aufheben.
- 3 Zwiebel schälen, schneiden und in einer großen Pfanne oder einem Topf in Öl andünsten. Mit Weißwein und etwas Spargelwasser ablöschen. Sahne und Schmand dazugeben und aufkochen lassen. Nach Belieben würzen.
- 4 Nudeln in Spargelwasser abkochen, evtl. noch Wasser hinzugeben. Spargel und Nudeln in die Soße geben und vermischen. Tomaten unterheben. Parmesan vor dem Servieren darüber hobeln.