

# Spargel-Pasta mit getrockneten Tomaten

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Min.

**Zutaten:**

1 kg grüner Spargel

Salz

Zucker

350 g Bandnudeln

300 g getrocknete Tomaten in Öl

2 Be. Dr. Oetker Crème légère  
Gartenkräuter (je 125 g)

frisch gemahlener Pfeffer

Cayennepfeffer



## 1 Vorbereiten:

Spargel im unteren Drittel schälen und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Salz, Zucker (Hinweis: auf 2 l Wasser 1 1/2 TL Salz und 1/2 TL Zucker) und Spargel hineingeben und in 8-10 Min. gar kochen. Spargel abgießen und im Topf warm halten. Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung gar kochen und abgießen.

2 Tomaten abtropfen lassen und in schmale Streifen schneiden.

## 3 Zubereiten:

Crème légère mit den Nudeln und Tomatenstreifen mischen, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Nudeln mit dem Spargel auf vorgewärmten Tellern anrichten.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Spargel-Pasta mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.
- Die Spargel-Pasta schmeckt auch kalt als Salat.