

Pastashop24.de

Warmer Sedani Salat mit grünem Spargel und Kirschtomaten

Zutaten für 4 Personen:

250g Sedani (oder Penne oder Rigatoni)
250g grüner Spargel
Frühlingszwiebeln
1 Chilischote
eine Handvoll Kirschtomaten
rote Paprika
100ml Gemüsebrühe
Balsamico Creme
frisch geriebener Parmesan



Zubereitung:

Die holzigen Enden vom grünen Spargel abschneiden und den Spargel in Salzwasser garen (alternativ: Backofen auf 180°C vorheizen. Spargel auf ein Backblech geben, mit etwas Butter bestücken, salzen und mit Alufolie fest zuwickeln. Ca. 20-30 Min. im Ofen garen). Spargel in Stücke schneiden.

Chilischote kleinschneiden (Kerne entfernen). Frühlingszwiebeln und Paprikaschote in kleine Stücke schneiden. Kirschtomaten halbieren.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Spargel, Chilischote, Frühlingszwiebeln dazugeben und kurz anschwitzen. Mit Gemüsebrühe aufgießen und kurz aufkochen lassen. Paprika und Tomatenstücke dazugeben und ziehen lassen. Einen Schuss Balsamico Creme dazugeben. Abschmecken.

Sedani nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen. Aus dem Nudelwasser direkt in die Pfanne geben und untermischen. Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und warm servieren.