

# Immer lecker

... Nudeln & Pasta mal anders

**Penne mit grünem Spargel, Pesto und Tomate**



**WEIDEMANN**  
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –  
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.  
[www.weidemann-gruppe.de](http://www.weidemann-gruppe.de)

# *Penne mit grünem Spargel, Pesto und Tomate*

## *Zutaten für 4 Personen:*

500 g grüner Spargel, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Rosmarinzweig, 250 g Kirschtomaten, 1 EL Olivenöl, 1 EL Pesto alla Genovese, 400 g Penne, 100 g Parmesan, Salz und Pfeffer je nach Geschmack zum Würzen.

## *Zubereitung:*

Den grünen Spargel waschen und den unteren Teil schälen. Spargel in 5 cm große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Knoblauch fein schneiden oder pressen.

Penne nach Packungsanweisung kochen. Etwas Nudelwasser abschöpfen und zur Seite stellen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel 5 Minuten bei mittlerer Hitze leicht anbraten. Rosmarin klein schneiden und mit den Zwiebelwürfeln hinzugeben. Die Kirschtomaten waschen, mit dem Knoblauch untermischen und ca. 3 Minuten braten.

Etwas Nudelwasser über das Gemüse geben, das Pesto einrühren und die Nudeln zum Gemüse in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss Parmesan reiben und untermischen.

Dazu passt kurz gebratenes Schweinefilet oder gegrilltes Fischfilet.