



# ZITRONIGE PASTA MIT GRÜNEM SPARGEL

## Zutaten:

### 2 Personen:

- 250g Pasta eurer Wahl
- 300g grünen Spargel
- 1 Knoblauchzehe
- Etwas Olivenöl zum Anbraten
- 150 ml Sahne oder Creme Fine
- 2 EL Zitronensaft
- 70g geriebener Parmesan + etwas mehr zum Anrichten
- Salz, Pfeffer
  
- Optional: 100g Kochschinken, geschnitten

## So geht's:

- 1** Den Spargel waschen und die Enden ca. 1-2cm abschneiden, den Spargel in Stücke schneiden. Die Pasta in Salzwasser kochen und für die letzten 2 min den Spargel mit ins kochende Wasser geben.
- 2** Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und eine Zehe Knoblauch hinein pressen. (Optional etwas Kochschinken mit anbraten) Kurz anbraten, dann die Sahne dazugeben. Zitronensaft und ein paar EL vom Pastawasser einrühren. Die Pasta und den Spargel mit dazugeben, ebenso den Parmesan.
- 3** Alles für ca. 2 min köcheln lassen und mit etwas Parmesan servieren.

