

Penne mit grünem Spargel

Zutaten für zwei Portionen:

- 300 g Penne
- 500 g grüner Spargel
- 1 rote Peperonischote (wahlweise 1 Chilischote)
- 2 Thymianzweige
- 125 ml Gemüsebrühe
- 75 ml Schlagrahm
- Tomatenpesto
- Salz
- Parmesan
- Olivenöl

Spargelstangen waschen, abtrocknen und holzige Enden großzügig abschneiden. Die gesäuberten Stangen in Stücke schneiden, die in Form und Größe den Penne entsprechen. Die Stücke mit Olivenöl und den Thymianzweigen in einer Pfanne ca. drei Minuten lang bei mittlerer bis großer Hitze anbraten. Dabei gut wenden. Die entkernte und kleingeschnittene Peperonischote die letzte Minute mitbraten. Mit Gemüsebrühe aufgießen und Hitze etwas reduzieren.

Sobald etwa die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist, Hitze weiter reduzieren und mit Sahne angießen. Thymian entfernen und mit Salz sowie ein bis zwei TL Tomatenpesto abschmecken.

Die in Salzwasser bissfest gekochten Penne zum Gemüse geben und alles etwas durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Parmesan bestreuen.