

Bandnudeln mit Spargelragout



| | |
|-------|------------------|
| 500 g | weißer Spargel |
| | Salz und Pfeffer |
| 250 g | Kirschtomaten |
| 1 | Zwiebel |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 1 | Zwiebel |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 3 EL | Pinienkerne |
| 400 g | Bandnudeln |
| 3 EL | Olivenöl |
| 40 g | Rucola |

Zubereitung

- 1 Spargel schälen, holzige Enden abschneiden. Spargel schräg in Stücke schneiden. 3–4 l Salzwasser (1 TL Salz pro Liter) aufkochen. Die Tomaten waschen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
- 2 Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen. Die Nudeln im kochenden Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Öl in der Pfanne erhitzen. Spargel, Zwiebel, Knoblauch darin anbraten. Tomaten und 100 ml Nudelwasser zum Spargel geben, aufkochen und zugedeckt 7–8 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Inzwischen Rucola verlesen, waschen, trocken schleudern, evtl. hacken. Nudeln abgießen, mit Spargelragout mischen und abschmecken. Mit Pinienkernen und Rucola bestreuen.