

Penne mit Spargel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1000 gr Spargel, 2 Zwiebeln, Butter, Döyme Pul Biber (nach Geschmack), 500 gr Penne (kurze Makkaroni), 2 Esslöffel Tomatenmark, 400 gr Sahne, 1 Bund Petersilie, Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

1. Spargel schälen, die Enden abschneiden und in schräge Stücke schneiden, etwa so lang wie die Nudeln.
2. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
3. Salzwasser für die Nudeln in einem Topf zum Kochen bringen.
4. Petersilie waschen und hacken.

Die Zubereitung:

Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Den Spargel dazugeben und mit anbraten.

Die Nudeln im Salzwasser al dente kochen.

Sahne, Tomatenmark und Döyme Pul Biber (Vorsicht: ist scharf) zum Spargelgemüse geben und etwas einkochen lassen. Sobald die Sauce cremig ist, die abgetropften Penne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles vorsichtig vermischen. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Döyme Pul Biber ist geschroteter, scharfer Paprika. Man bekommt es in türkischen Läden. Es ist hervorragend geeignet für alle Gerichte, denen man etwas Schärfe verleihen möchte.