

Frühlingsspaghetti mit Spargel und Tomaten an Bärlauchpesto

3-4 Personen

500 g Spargel
250 g Tomaten
1 Zitrone
4 TL Öl
500 g Spaghetti
Frühlingszwiebeln
Pfeffer und Salz
Bärlauchpesto
Parmesan



Zubereitung

Den Spargel gut schälen und die Tomaten sauber waschen. Anschließend den Spargel in Stücke schneiden und die Tomaten halbieren. In einer Schüssel mit den Frühlingszwiebeln, ein bisschen Saft von der Zitrone und dem Öl vermengen. Etwas grobes Salz und frischen Pfeffer aus der Mühle darauf streuen.

Im Backofen dann auf 170 °C ca. 30 Min. schmoren.

Nudeln abkochen und anschließend mit dem Bärlauchpesto vermischen. Den Spargel mit Tomaten aus dem Ofen nehmen und auf den Pestonudeln anrichten.

Wer möchte, noch etwas Parmesan darüber geben. Bon Appetito!