



## Spaghetti mit Spargel

### Zutaten:

300g Spaghetti  
4 Stangen weißer Spargel  
4 Stangen grüner Spargel  
1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
Kirschtomaten  
100g Sauerrahm  
100g Butter  
Kräuter  
Salz  
Pfeffer



### Zubereitung:

Topf mit Salzwasser für die Spaghetti aufsetzen. Weißen Spargel schälen und in Streifen schneiden. Pfanne erhitzen. Butter in die Pfanne geben. Die Spargelstreifen in die Pfanne geben. Den grünen Spargel in schräge Stücke schneiden und ebenfalls dazu geben. Alles salzen und pfeffern. Zwiebel schälen und in ganz feine, kleine Stücke schneiden. Mit Salbei und einem Rosmarinzweig in die Pfanne geben. Die Pfanne zwischendurch immer wieder schwenken. Kirschtomaten halbieren und zur Seite legen. Spagetti am besten frische ins Salzwasser geben und al dente kochen. Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Kirschtomaten und Sauerrahm jetzt zum Spargel geben. Zum Abschluss die Butter obendrauf geben und die Pfanne zur Seite stellen, damit die Butter bindet. Die Spaghetti mit dem Spargel in der Pfanne vermischen (Tipp: Bei zusammen geklebten Nudeln einfach ein bißchen Wasser dazu geben) Jetzt alles auf dem Teller anrichten, Parmesan drüber reiben und servieren :)

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.



FRANKEN  
FERNSEHEN