

# Zitronige Pasta mit grünem Spargel

Bio Kochbox KW 15



# Zitronige Pasta mit grünem Spargel



## MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

## Für 2 Portionen:

200 g Spaghetti  
250 g grüner Spargel  
1 Zitrone

## Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl

## Zubereitung:

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Pasta nach Packungsangabe garen. Spargel vorbereiten (Enden entfernen, in Stücke schneiden). Öl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel 5–6 Minuten anbraten, bis er leicht gebräunt ist. Knoblauch feinhacken und kurz dazugeben. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Pasta abgießen (etwas Kochwasser aufheben) und zur Pfanne geben.

Zitronensaft, Zitronenschale und ggf. etwas Nudelwasser einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut vermengen.