

# Gebratener Spargel, italienisch

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

2 (-3) Personen

Dauer:

20 Minuten

Kategorie:

Gemüse

Herkunft:

Ursel

## Zutaten

- 150 g Penne
- 500 g grüner Spargel
- Salz
- Olivenöl
- 1-2 Tomaten
- 2 Zehen Knoblauch
  
- evtl. Sojasauce
- 50 g Parmesan
- 8 - 10 Walnusshälften

## Anleitung

Nudeln kochen

Spargel putzen, Köpfe beiseite stellen. Stangen in ca. 3-cm-Stücke schneiden. Tomaten waschen und schneiden. Knoblauch schneiden.

Spargelstücke im Öl ca. 3 min andünsten. Dann die Köpfe sowie Tomaten und Knoblauch zugeben.

Mit Pfeffer und Salz und evtl. Sojasauce würzen.

Vor dem Servieren Parmesan und Walnüsse darüber verteilen.

## Bilder

*Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden*

## Kommentare

*Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)*

## Quelle

Familienrezept

Last  
update: rezepte:gebratener\_spargel\_italienisch:index [https://rezepte.basti.rocks/rezepte/gebratener\\_spargel\\_italienisch/index?rev=1687284975](https://rezepte.basti.rocks/rezepte/gebratener_spargel_italienisch/index?rev=1687284975)  
2023/06/20 20:16

---

From:  
<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:  
[https://rezepte.basti.rocks/rezepte/gebratener\\_spargel\\_italienisch/index?rev=1687284975](https://rezepte.basti.rocks/rezepte/gebratener_spargel_italienisch/index?rev=1687284975)

Last update: **2023/06/20 20:16**

