

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:
2023/06/20 rezepte:gebratener_spargel_italienisch:index https://rezepte.basti.rocks/rezepte/gebratener_spargel_italienisch/index?rev=1687284975
20:16

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



Permanent link:
https://rezepte.basti.rocks/rezepte/gebratener_spargel_italienisch/index?rev=1687284975

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