



Vorspeise oder Hauptgang

Penne mit grünen Spargeln

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	Grüne Spargeln
500 gr	Penne
5 dl	Halbrahm
1 Stück	Zitrone, deren Schale abgerieben, 2 EL Saft
1 Stück	Bouillonwürfel (oder Bouillongranulat)
100 gr	Parmesan, am Stück, reiben mit der Käseraffel
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Kasserolle	In einer grossen Kasserolle, in reichlich Salzwasser erhitzen.
Halbrahm, abgeriebene Zitronenschale, Bouillonwürfel	Den Halbrahm in einer grossen Kasserolle aufkochen. Die abgeriebenen Zitronenschale sowie den Bouillonwürfel hinzufügen. Die Sauce auf mittlerem Feuer rund 10 Minuten einkochen lassen.
Spargeln	Vom Spargel die hölzernen Enden abschneiden (grüne Spargeln muss man nicht schälen). Spargeln schräg in gleich lange Stücke schneiden wie die Penne. Spargelspitze auf die Seite legen (kürzere Kochzeit).
Spargelstücke, Penne	Die Spargelstücke in das kochende Wasser geben und warten bis das Wasser wieder aufkocht. Penne hinzufügen und öfters umrühren, damit die Penne nicht aneinander kleben.
Spargelspitzen	5 Minuten vor Ende der Garzeit der Penne die Spargelspitzen hinzufügen und mitkochen.
Rahmsauce	Die Rahmsauce mit Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken.
Penne und Spargelstücke	Die abgetropften Spargelstücke und Penne in die Sauce geben und sorgfältig mit der Rahmsauce mischen.
Parmesan	Den frisch geriebenen Parmesan dazu reichen.