

Italienische Rezepte

Penne Mit Spargel Bolognese

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Sauce, Gemüse, Teigware, Nudeln, Italien

400 g Vollkornpenne

Bolognese

2 Essl. Olivenöl

1 Zwiebel

500 g Grüner Spargel

Gemüsebrühe

50 g Tomatenpüree

500 g Tomaten

Kräutermeersalz

Pfeffer

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Spargel schälen, die Schnittstelle grosszügig kappen. Die Spargelspitze abschneiden, etwa 5 cm lang.

Die Stangen in kleine Stücke schneiden. Bei den Tomaten den Stielansatz entfernen, in kleine Stücke schneiden.

Die gehackte Zwiebel und Spargelstücke im Olivenöl andünsten, wenig Gemüsebrühe angiesen, weich garen. Das Tomatenpüree unterrühren, die Spargelspitzen beifügen, 5 Minuten köcheln lassen.

Die Tomaten beifügen und erhitzen. Die Bolognese mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Die Penne in reichlich Salzwasser al dente kochen und abgiessen.

Die Penne zum Sugo geben. Nach Belieben mit wenig Olivenöl abschmecken.