
Typ: Gemüse

Quelle: Elisabeth Raether, Zeit Magazin, 2023

Bemerkungen: Wenn man ein knackiges, frisches Spargelrezept sucht, ist dieses hier nicht das richtige. Diese Pasta ist das Gegenteil von knackig: Sie ist cremig, üppig, genießerisch. Aber nur weil Frühling ist, muss ja nicht alles knackig sein.

Bemerkung WG: die erste Kelle Nudelwasser ersetze ich mit einem Schuss trockenen Rieslings.

Zutaten: Zutaten für 3 Personen:

250 g kurze Pasta (zum Beispiel Rigatoni oder Calamari)
1 kleine Zwiebel
5 EL Olivenöl,
Salz
450 g grüner Spargel
ein paar Blättchen Basilikum
schwarzer Pfeffer
70 g Parmesan

Rezept: Zunächst gesalzenes Wasser für die Pasta aufsetzen; sobald es kocht, Pasta hineingeben.

Währenddessen Zwiebel schälen und fein schneiden, in einer großen Pfanne in Olivenöl ungefähr 5 Minuten lang mit etwas Salz glasig dünsten.

Spargel waschen, die hölzernen Enden abschneiden. Stangen in etwa 1 cm große Stücke schneiden, die Köpfe im Ganzen lassen. Dann die Spargelstücke (ohne Köpfe) zur Zwiebel geben.

Eine Kelle von dem Pastakochwasser hinzugießen und das Ganze ein paar Augenblicke köcheln lassen. Die Spargelköpfe dazugeben. Deckel der Pfanne schließen und den Spargel vor sich hin schmurgeln lassen.

Wenn Zwiebel und Spargel weich sind, hebt man mithilfe eines Esslöffels alles aus der Pfanne, was kein Spargelkopf ist, und gibt es in ein hohes Gefäß, wo es mit dem Pürierstab püriert wird, und zwar unter Zugabe der Basilikumblättchen. Die hellgrüne Creme schmeckt man mit Pfeffer und Salz ab und gibt sie zusammen mit den gar gekochten Nudeln zu den Spargelköpfen. Jetzt gießt man noch mal eine (kleine) Kelle vom Kochwasser in die Pfanne und lässt das Ganze etwas einkochen bei niedriger Temperatur. Zum Schluss frisch geriebenen Parmesan unterrühren.