
Typ: Pasta

Quelle: Elisabeth Raether, Zeit Magazin

Bemerkungen: In der New York Times habe ich dieses zitronige One-Pot-Spargelgericht gefunden: Die Idee von One-Pot-Gerichten ist, dass man für die Zubereitung nur einen einzigen Topf benötigt. Meistens stimmt das natürlich nicht. Auch in diesem Fall braucht man vielleicht nur einen Topf, aber darüber hinaus noch einiges mehr. Es ist also streng genommen ein Messer-Brett-Topf-Kochlöffel-Sieb-Reibe-Pfanne-Gericht. Aber nicht schlimm. Es schmeckt köstlich

Zutaten 500 g grüner Spargel,
Salz,
200 g Pasta (am besten Orzo, Kritharaki oder Risoni, alles Pasta in Reiskorngröße),
1 Bio-Zitrone (Abrieb und 3 EL Saft),
5 EL Olivenöl,
30 g Parmesan,
verschiedene Kräuter (zum Beispiel Petersilie, Dill, Minze),
80 g Semmelbrösel,
schwarzer Pfeffer

Rezept: Den Spargel vorbereiten. Dazu die holzigen Enden abschneiden, die Spargelstangen waschen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden, die Köpfe ganz lassen.

Salzwasser aufsetzen, die Pasta kochen. Zwei Minuten vor Ende der Garzeit den Spargel hinzufügen. Dann beides abgießen. Im selben Topf Zitronensaft, Abrieb der Zitrone und 2 EL Olivenöl vermischen, die Pasta-Spargel-Mischung hineingeben. Gut vermengen. Salzen, pfeffern und den frisch geriebenen Parmesan hinzufügen.

Kräuter fein hacken und unterheben. Abschmecken mit Parmesan und Zitronensaft. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel hineingeben. Salzen und gut pfeffern. Wenn die Semmelbrösel etwas Farbe angenommen haben (Vorsicht, denn sie verbrennen recht schnell), über die Pasta geben, diese sofort servieren