



Pasta mit Spargel, Speck-Sahne-Sauce und Parmesan

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

weißer Spargel 1 Bund

Cherrytomaten 500 g

Speckstreifen 125 g

Pfeffer, schwarz

Zucker

Schlagsahne 200 g

Gefüllte Pasta, Tomate 800 g

Parmesan, gerieben 4 EL

Zubereitung

1. In einem Topf ca. 4 l Salzwasser aufkochen. Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. Im kochenden Salzwasser ca. 6 Min. garen. Spargel aus dem Wasser nehmen und auf einem Teller abkühlen lassen. Das Kochwasser nicht wegschütten und auf dem Herd stehen lassen.
2. Spargel leicht schräg in dünne Scheiben schneiden. Cherrytomaten waschen und halbieren.
3. Eine Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und Speckstreifen darin ca. 2 Min. anbraten. Spargel dazugeben und nochmals ca. 3 Min. braten. Tomaten zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit Sahne ablöschen. Auf niedriger Stufe ca. 5 Min. köcheln lassen.
4. Spargelwasser aufkochen und Ravioli im siedenden Kochwasser ca. 4 Min. garen. Ravioli in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und auf Teller verteilen. Sauce abschmecken und darübergeben. Mit Parmesan bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	639 kcal
Kohlenhydrate	75 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	26 g