



Penne mit grünem Spargel und Cherrytomaten in Weißweinsauce



Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Schalotten	1 St.
Knoblauchzehen	3 St.
grüner Spargel	250 g
Brokkoli	250 g
Cherrytomaten	100 g
Petersilie, frisch	20 g
Schnittlauch, frisch	20 g
Penne Rigate	500 g
Olivenöl	1 EL
Margarine, vegan	2 EL
Brauner Zucker	1 TL
Weißwein, trocken	125 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Vemondo Reibegenuss	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, großer Topf mit Deckel, große Pfanne mit Deckel, Sieb

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Schalotte halbieren, schälen und klein würfeln. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Spargel waschen, holzige Enden abschneiden und dritteln. Brokkoli waschen, Strunk entfernen und den oberen Teil vom Brokkoli in ca. 2 cm große Röschen teilen. Cherrytomaten waschen. Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein hacken.
2. Penne Rigate im kochenden Salzwasser ca. 9 Min. al dente garen.
3. In einer Pfanne Olivenöl und Margarine auf mittlerer Stufe erhitzen und Schalotte und Knoblauch ca. 3 Min. glasig anschwitzen. Spargel, Brokkoli, Cherrytomaten und Rohrzucker hinzugeben und ca. 3 Min. karamellisieren lassen. Anschließend mit Deckel ca. 2 Min. dünsten. Mit veganem Weißwein ablöschen und ca. 5 Min. köcheln lassen, bis die Soße sich auf die Hälfte reduziert hat.
4. In ein Sieb Penne Rigate abgießen und in einer Schüssel Kochwasser auffangen. Penne Rigate und 10 EL Kochwasser in die Soße geben und vorsichtig vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Penne Rigate auf Tellern anrichten und mit veganem Reibegenuss und Kräutern garnieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	614 kcal
Kohlenhydrate	105 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	11 g