


One-Pot-Spargel-Pasta

etwa 4 Portionen

   gelingt leicht

 bis 40 Min.



Zutaten:

375 g weißer Spargel
375 g grüner Spargel
300 g rote Paprikaschoten
200 g Zucchini
3 EL Speiseöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
etwas Zucker
etwa 100 ml Gemüsebrühe
500 g Ravioli (aus dem Kühlregal),
max. Kochzeit 4 Min.
1 Be. Dr. Oetker Crème légère
(150 g)

1 Vorbereiten:

Spargel schälen, grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen und in Stücke schneiden. Paprikaschoten putzen und in dünne Streifen schneiden. Zucchini waschen und in dünne Streifen schneiden.

2 Zubereiten:

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, weißen Spargel und Paprika darin etwa 10 Min. dünsten. Grünen Spargel dazugeben, Gemüse mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker bestreuen, weitere 5 Min. dünsten. Zucchini hinzufügen, 5 Min. dünsten. Brühe und Ravioli dazugeben, Ravioli ziehen lassen, bis die Brühe verdampft ist. Crème légère unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit Basilikum anrichten.

Tipp aus der Versuchsküche

- Die One-Pot-Spargel-Pasta schmeckt auch mit anderen gefüllten Nudeln sehr gut, z. B. mit Tortellini.