

# Spargel Spaghetti mit Parmesan



## Zutaten

500 g Spaghetti  
500 g grüner Spargel  
200 ml Rahm  
6-8 Erdbeertomaten (halbiert)  
Olivenöl, Pfeffer, Salz, Butter, Petersilie,  
Parmesan

## Zubereitung

1. Spargelenden etwas abschneiden und unteres Drittel schälen. In leicht schräge ca. 2 cm kleine Stücke schneiden. In Salzwasser (etwas Butter dazu) die Spargel bissfest kochen.
2. Spaghetti in Salzwasser "al dente" kochen.
2. Für die Sauce in einem Topf Zwiebel in Öl anrösten, Rahm dazu und aufkochen lassen. Jetzt nach Belieben Parmesan dazu.
3. Auf einem Teller schön anrichten. Spargel und Sauce über die Spaghetti. Mit Erdbeertomaten und Peterli garnieren und noch heiss servieren.

**En Guete!**  
[guggismaert.ch/rezepte](http://guggismaert.ch/rezepte)

**Guggi's  
Märt** lokal &  
frisch