

Pasta – Camembert mit Spargel, Erbsen, Minze und Zitrone



Zutaten für 4 Personen:

500 g Weißer Spargel	100 g Grüne Erbsen
125 g Champignon Camembert	3 Stiele Minze
400 g Pasta	1 St. Zitrone
1 Zehe Knoblauch	Salz
1 St. Schalotte	Pfeffer
1 EL Olivenöl	



Zubereitung:

1) Kleine Zubereitung

Knoblauch und Schalotte schälen und fein würfeln. Spargel waschen, im unteren Drittel dünn schälen und die holzigen Enden entfernen. Spargel schräg in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und mit einem großen Messer grob hacken. Zitrone waschen und die Schale abreiben. Champignon Camembert in kleine Stückchen schneiden.

2) Pasta kochen

Die Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest kochen.

3) Anrichten

Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch und Schalotten darin bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten glasig dünsten.

Die Nudeln, Spargel, Erbsen, Champignon Camembert, ½ Portion Minze und den Zitronenabrieb dazugeben, abschmecken und gut vermischen. Mit Zitronenabrieb und Minze servieren.

Guten Appetit!

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Gesamtzeit: 30 Min