

Pasta – CHAMPIGNON „Das Original“ mit Spargel, Erbsen, Minze und Zitrone



Zutaten für 4 Personen:

CHAMPIGNON „Das Original“ 125 g	100 g Grüne Erbsen
500 g Weißer Spargel	3 Stiele Minze
400 g Pasta	1 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 „Das Original“ ½ Portion Minze und den Zitronenabrieb dazugeben, abschmecken und gut vermischen. Mit Zitronenabrieb und Minze servieren.

Guten Appetit!