



Penne mit grünem Spargel

1 Den Spargel waschen, die Enden abschneiden und die Stangen in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Chilischote waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden.

2 Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die ungeschälte Knoblauchzehe, leicht angedrückt, darin anbraten. Anschließend herausnehmen und entsorgen. Die Spargelstücke in die Pfanne geben und anbraten, mit der Gemüsebrühe ablöschen und bei geringer Temperatur etwa 10 Minuten köcheln lassen. Die Sahne in die Sauce rühren und etwas einkochen lassen.

3 Die Penne nach Packungsanweisung bissfest garen und auf Teller verteilen. Die Spargelsauce mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken und über die Nudeln geben.

Für 4 Portionen

500 g grüner Spargel

1 rote Chilischote

3 TL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

125 ml Gemüsebrühe

200 ml Cremefine

400 g Penne

Pro Portion ProPoints Wert 12