

Weißer Spargel, gebraten mit ProZZeccosud und Coctailtomaten für 4 Personen

Zutaten

500	g	bunte Pasta
700	g	weißer Spargel
300	g	Cherrytomaten
150	ml	Prozzecco
2	EL	Agavendicksaft
4	EL	Olivenöl
		Salz, Pfeffer aus der Mühle, Hefeflocken

Zubereitung

Pasta nach Packungsanweisung kochen!

Spargel schälen und in jeweils in drei gleichgroße Stücke schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen und alle Spargelstücke - außer die Spitzen - für 5 Minuten scharf anbraten. Dann die Spitzen dazugeben und weitere 5 Minuten braten.

Nun mit dem ProZZecco ablöschen und so lange köcheln, bis der Sud fast verkocht ist. Tomaten halbieren und dazugeben. Agavendicksaft einrühren und das gesamte Gericht salzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Die Pasta abgießen und einen großen Teil (oder alles) von der Pasta in die Pfanne geben.

Auf dem Teller mit Hefeflocken bestreuen

FERTIG!