

One-Pan-Pasta mit Spargel & Tomaten

Zutaten (für 4 Personen):

- 250 g Pasta (z.B. Rigatoni oder Penne)
- 200 g grüner Spargel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Öl
- 1 EL Tomatenmark
- 600 ml Wasser für die Pasta
- 200 g Sahne
- 2 TL „rische's Café de Paris“
- 200 g Cherry-Tomaten
- 150-200 g Fetakäse
- Salz und Pfeffer
- evtl. eine Prise Chili

Zubereitung:

- Spargel waschen, nur das untere Drittel des Spargels schälen und Spargelstangen dann in 3-5 cm lange Stücke schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln bzw. hacken.
- Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel und Knoblauch anbraten, Tomatenmark und Spargel hinzufügen und ca. 5 Minuten braten.
- Pasta und Wasser mit in die Pfanne geben und 10 Minuten köcheln lassen. Danach Sahne, „Café de Paris“ und Tomaten hinzufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
- Feta zerbröseln und unterheben. Abschließend mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack mit einer Prise Chili würzen und servieren.