



Ofenspargel-Pasta

mit Mozzarella

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

So wird's gemacht

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Spargel waschen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln in Ringe schneiden. Knoblauch leicht andrücken.

Das Olivenöl und die Gewürze in eine Ofenform geben und gut vermengen. Spargel, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und verrühren. Mit der Hälfte des Parmesans bestreuen.

Im Backofen 20 Minuten backen. Derweil die Pasta al dente kochen.

Das Gemüse aus dem Ofen nehmen, ein paar Spargelstücke – gerne die Spitzen herausnehmen und den Rest – mit der Brühe, Sahne Basilikum in einen Mixer geben und pürieren. Masse zurück in die Ofenform geben,

Die al dente gekochte Pasta zu der Sauce geben und alles gut vermengen. Mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Fünf Minuten im Ofen ziehen lassen. Herausnehmen, den Mozzarella und die Spargelstückchen hinzugeben und servieren.

Einkaufsliste

2-3 Personen

- 200 g grüner Spargel
- 60 ml Olivenöl
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Oregano
- 1 kleine Chilischote
- 2 handvoll Basilikum
- 70 g geriebenen Parmesan
- 150 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Sahne
- 100 g Mozzarellabällchen

- 350 g ungekochte Pasta

