



Spargel Pasta

mit Kirschtomaten & Oregano



Zutaten für 2 Personen:

Pasta	Die Pasta in gesalzenem Wasser 5 Min kochen, abgießen und beiseite stellen.
300 g Orobio Pasta Strozzapreti	
150 ml Tomatenpassata	In einer tiefen Pfanne öl erhitzen, Knoblauch schälen, hacken und im Öl dünsten.
250 g eingelegte Kirschtomaten	
1 Bund grüner Spargel	Den Spargel waschen, das untere holzige Ende entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. In die Pfanne geben und 5 – 8 Min schwenken.
2 Zehen frischer Knoblauch	
3 – 4 Zweige frischer Oregano	
80 g Grana Padano	
3 – 4 EL Olivenöl	
Salz	Die Tomaten mit etwas Flüssigkeit zum Spargel geben und 2 Min braten.
	Die Nudeln in die Pfanne geben, die Passata zufügen und alles vermengen. Mit Salz und frischen Oregano Blättern abschmecken, servieren und mit geriebenem Parmesan garnieren.