



## Zitronen-Spargel-Pasta mit Grillpaprika



Zutaten für 2 Personen:

Pasta	Pasta 10 Min in Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit den Spargel schälen, holzigen Enden abschneiden und in Stücke schneiden.
1/2 Packung (250 g) Orobio Patsa Pennoni	Die Paprika waschen, entkernen und vierteln. Die Viertel mit Öl und grobem Salz versehen und im Ofen grillen, bis sie Haut sich braun färbt.
1 Zitrone	Zitrone waschen und mit Schale fein würfeln. Zwiebel schälen und hacken und zusammen mit Öl und der Zitrone in eine tiefe Pfanne geben. Nach kurzem Anbraten den Spargel hinzugeben und salzen.
1 EL Crema gialla al limone	
2 grüne Paprika	
2 TL grobes Salz	
Pfeffer	
2 EL Olivenöl	
500 g weißer Spargel	
1 Zwiebel	
1 TL Sommergemüse Gewürz	Zuletzt die Pasta abgießen, etwas Wasser abfangen und gemeinsam mit der Pasta in die Pfanne geben. Kurz einkochen lassen und zuletzt die Paprika unterheben.
3 - 4 EL Nudelwasser	

Auf Teller geben und mit Gewürzmischung garnieren.