Pasta primavera

Zutaten für 2 Personen

500 g grüne Spargeln
10-12 Cherrytomaten
Salz
200 g Pasta
1 EL Öl
100 g Rohschinken
wenig Pfeffer

Zubereitung (Dauer ca. 30 Min.)

Spargeln waschen, holzige Enden abbrechen oder abschneiden. Spargeln in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Cherrytomaten waschen und halbieren.

Wasser aufkochen. Salz, Pasta und Spargeln dazugeben. Pasta nach Packungsanleitung knapp weich kochen.

Inzwischen Rohschinken in feine Streifen schneiden. 1 EL Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Rohschinken darin knusprig braten, aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Teigwarenwasser abgiessen, Pasta wieder auf den Herd stellen. Rohschinken und Cherrytomaten beigeben, sorgfältig mischen und warm werden lassen.

Mit wenig Pfeffer würzen.