

# ONE POT PASTA mit Spargel

*Cookitlike Uroni*

## ZUTATEN

- 150g Dinkel Fusilli (Kochzeit 4-5 Min.)
- 400ml Wasser
- 100g Sahne
- 20g Butter
- 500g Spargel (dünn)
- 300g kleine Tomaten
- 50g Parmesan
- Salz & Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Den Spargel waschen (dicken Spargel längs halbieren), die holzigen Enden entfernen und in 2cm Stücke schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren.

Universalmesser einsetzen.

50g Parmesan in den Topf geben und zerkleinern lassen.

**Stufe 16 | 30 Sek.**

Universalmesser entnehmen und zerkleinerten Parmesan entnehmen und in eine Schüssel umfüllen.

3D-Rührer einsetzen.

Ein Stück Butter (20g) in den Topf geben und erhitzen.

**Stufe 3 | 130°C | 2 Min.**

Den Spargel zugeben, den Messbecher entnehmen und andünsten.

**Stufe 2 | 130°C | 5 Min.**

Etwas Salz, 100g Sahne und 400ml Wasser in den Topf geben und ohne Messbecher erhitzen.

**Stufe 3 | 98°C | 2:30 Min.**

150g Dinkel-Fusilli, 200g Tomaten und 35g Parmesan einwiegen. Messbecher einsetzen.

**Stufe 2 | 98°C | 7:30 Min.**

Eine Garprobe machen, Nudeln abschmecken und mit den restlichen Tomaten & Parmesan servieren.



Diese One Pot Pasta kann sowohl mit weißem als auch grünem Spargel zubereitet werden. Dicken Spargel längs halbieren.

