



MONATSREZEPT VON CRAFT CRANBERRIES

RIGATONI MIT GEBRATENEM GRÜNEM SPARGEL IN CRANBERRY-BALSAMICO-ESSIG

Dauer: Ca. 40 Minuten, Kochkunst: Für Leckermäuler, Für 4 Personen

ZUBEREITUNG

750 g grüner Spargel
3 Stangen Lauchzwiebeln
5 EL Cranberry-Balsamico-Essig
250 g Kirschtomaten
500 g Rigatoni (Nudeln)
50 g getrocknete Cranberries
50 g Butter
1 TL brauner Zucker gehäuft
2 EL Olivenöl
100 g gehobelter Parmesan
Salz
Pfeffer

Rigatoni in Salzwasser al dente kochen, danach mit kaltem Wasser abschrecken. Die grünen Spargel waschen und am unteren Ende ca. 2 cm abschneiden. Die gekürzten Spargelstangen in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Die Kirschtomaten halbieren und die Lauchzwiebeln in sehr feine Streifen schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Spargel hinzugeben und bei niedriger Stufe langsam goldbraun anbraten. Mit Salz, Pfeffer und dem Braunen Zucker würzen und den Frühlingslauch hinzugeben. Nun die Rigatoni, die Butter und die getrockneten Cranberries ebenfalls dazugeben und mit Cranberry-Balsamico-Essig ablöschen.

Alles gut vermengen und nochmals mit Salz abschmecken. Auf tiefen Tellern anrichten und mit dem gehobelten Parmesan bestreuen.

Schmeckt richtig lecker !!!!!