Penne con Spargel

Zutaten für 2 Personen (Hauptmahlzeit)
oder 4 Personen (Vorspeise)

200	g	Penne	In Salzwasser al dente kochen, Wasser abgiessen. Penne warm stellen.
400	g	Spargeln (grün)	Gut schälen. In 2 cm lange Stücke schneiden und etwa 5 Min. in Salzwasser (knackig) blanchieren, Wasser abgiessen und Spargeln warm stellen.
6		Cherry Tomaten	Halbieren.
2	EL	Kräuterbutter	Tomaten auf der Schnittfläche etwa 5 Min. im Kräuterbutter dämpfen.
3	EL	Butter oder Olivenöl	Penne in Butter oder Olivenöl leicht anbraten. Beiseite gestellte Spargeln unterheben.
		Meersalz, grob	Penne mit etwas Meersalz bestreuen.
			Penne auf vorgewärmten Teller anrichten und die Tomatenhälften dazu geben.
40	g	Parmesan	Grob hobeln und über Penne verteilen. Sofort servieren.

CBB, Feb/2004
In der Giesserei (Oerlikon) abgeschaut