



# Italienischer Spargel-Pasta-Salat

## Zubereitung

Die Nudeln in Salzwasser nach Vorgaben der Packungsanweisung kochen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Den Spargel im unteren Drittel schälen und in Stücke von etwa 5 cm Länge schneiden.

Fresubin® 2 KCAL Drink Spargel und Pesto mit einem Schneebesen verrühren und mit dem Zucker, dem Essig, Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach das Olivenöl unterrühren. Die Nudeln mit dem Dressing vermischen.

Die Oliven in Ringe und die Basilikumblätter in Streifen schneiden. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und den Spargel für ca. 3 min von allen Seiten anbraten.

Die angemachten Nudeln mit dem Spargel auf einem großen Teller anrichten. Mit Parmesan, Olivenringen und Basilikumstreifen garnieren.

## Hauptgericht

Level

 2

 30 Min.

## Zutaten

200 ml	Fresubin® 2 KCAL Drink Spargel*
150 g	Nudeln
250 g	grüner Spargel
30 g	grünes Pesto
1 TL	Zucker
2 EL	Weißweinessig
30 g	schwarze Oliven
10 g	Parmesankäse
1 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
	frische Basilikumblätter

## Nährwerte pro Spargel-Pasta-Salat

Energie	671 kcal
Eiweiß	26 g
Fett	42 g
Kohlenhydrate	58 g

\* Geschmacksrichtung. Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei bestehender oder drohender Mangelernährung.

(08.24/FKD)