



# Sommerliche Pasta mit fruchtigem Crumble



## Rezeptinfo

**Zutaten für 4 Portionen**  
Zubereitungszeit: 45 Min.

pro Portion: 4321 kJ, 1031 kcal, 120 g Kohlenhydrate, 27 g Eiweiß, 53,2 g Fett, 173 mg Cholesterin, 9,59 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



## Zubereitung

Du suchst noch nach einem perfekten Sommergericht? Dann ist unsere Spargelpasta mit Tomaten und Mais genau das Richtige für dich! Passend dazu haben wir auch noch einen fruchtigen Nachtisch mit Rhabarber und Erdbeeren zubereitet. Der Rhabarber-Erdbeer-Crumble schmeckt echt super fruchtig und ist mega schnell gemacht. Probier's doch auch einmal aus, das Rezept ist voll easy. So geht's:

### Step 1:

Für den Crumble musst du zuerst den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Die Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen und die Beeren vierteln. Den Rhabarber und die Erdbeeren in eine Auflaufform geben. Das Ganze mit 2 EL Zucker bestreuen und mit dem Apfelmus vermengen. Für die Streusel kannst du Butter, Mehl, 4 EL Zucker, Zimt, Salz und etwas Zitronenabrieb mit den Händen verkneten. Die Streusel auf die Rhabarber-Erdbeer-Mischung geben und alles für 25 – 30 Minuten backen.

### Step 2:

Für die Pasta kannst du zuerst die Tomaten würfeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die holzigen Enden vom Spargel abschneiden und die Stangen in grobe Stücke schneiden. Den Gouda fein reiben.

### Step 3:

Nun kannst du etwas Salzwasser zum Kochen bringen und die Fusilli darin al dente garen. In der Zwischenzeit etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig anbraten. Anschließend etwas Ahornsirup und den Spargel hinzugeben. Das Ganze noch etwas andünsten. Dann die Tomaten hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Den Basilikum hacken und ebenfalls zur Soße hinzugeben.

### Step 4:

Die Nudeln abgießen und mit etwas Nudelwasser zur Soße hinzugeben. Den Käse unter die Pasta mischen und gemeinsam mit dem Crumble servieren.

## Zutaten

### Für den Crumble:

|           |           |
|-----------|-----------|
| 1         | Zitrone   |
| 170 g     | Butter    |
| 100 g     | Erdbeeren |
| 1 Prise   | Salz      |
| 2 Stangen | Rhabarber |
| 200 g     | Mehl      |
| 4 EL      | Apfelmus  |
| 1 Prise   | Zimt      |
| 6 EL      | Zucker    |

### Für die Pasta:

|        |                    |
|--------|--------------------|
| 1 Bund | grüner Spargel     |
| 1 EL   | Olivenöl           |
| ½ Dose | Mais               |
| 250 g  | Fusilli            |
|        | Frischer Basilikum |
| 150 g  | Gouda              |
| 4      | große Tomaten      |