

Nudeln mit Spargel und Bärlauch

Fusilli oder Makkaroni
grüner Spargel
Olivenöl
Bärlauch
rosa Pfefferbeeren
Salz
Pfeffer
Kräuter

Salzwasser aufsetzen, Nudeln kochen.

Spargel abspülen und Enden abschneiden (dickeren Spargel im unteren Drittel schälen) und in 4 cm Stücke schneiden. In Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne braten, würzen und zugedeckt ca. 5 min. dünsten (je nach Spargelstärke, kosten). Nudeln dazugeben.

Bärlauch in ½ cm dicke Streifen schneiden und gemeinsam mit den rosa Pfefferbeeren kurz unterrühren.

Zubereitung ca. 25 min.