



DER WOCHE

VULKAN SPARGEL

AUF SPAGHETTI

| | Zutaten | Zubereitung |
|------|-----------------------------------|--|
| 200g | Spaghetti | Den jungen Knoblauch schälen, und die ganze Knolle in dünne Scheiben schneiden. Die getrockneten Tomaten der Länge nach in sehr |
| 1 | Vulkan Spargel | feine Streifen schneiden. |
| 1 | Frischer Knoblauch | Den Knoblauch und die Tomaten in einer |
| 100g | Getrocknete Tomaten | Pfanne mit der Hälfte der Butter anbraten, bis der Knoblauch eine schöne Farbe bekommt. |
| 2 EL | Geröstete Pinienkerne | Dabei darauf achten, dass der Knoblauch nicht anbrennt, da er sonst bitter wird. Zur Seite |
| 50g | Butter | stellen. |
| | Salz und Pfeffer, frisch gemahlen | Die Pasta in gesalzenes Wasser geben und al dente kochen. Diese sollte gleichzeitig mit dem Vulkan Spargel fertig sein. |
| 3 EL | Olivenöl | Vulkan Spargel waschen, Blätter und Stangen aus der Knolle lösen und alles der Länge nach in |
| 1 EL | Chiliflocken | dünne Streifen schneiden. |
| | | Nun den Rest der Butter in eine Pfanne geben und den Vulkan Spargel darin anbraten bis sie leicht glasig wird. Mit Salz und Pfeffer würzen, Hitze reduzieren und ca. 5 Minuten fertig garen. Wenn die Pasta fertig al dente ist, diese zurück in den Topf schütten. Knoblauch, Tomaten und Vulkan Spargel hinzugeben, die geräucherten Chili Flakes zufügen und mit einem kräftigen Schuss Olivenöl versehen. Gut miteinander vermengen. Es können auch noch ein oder zwei |
| | | Esslöffel vom Pastawasser hinzugegeben werden um alles etwas aufzulockern. |
| | | Anrichten und mit den gerösteten Pinienkernen abrunden. Sofort servieren. |

Fertig.