



## 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
50g	Butter	anbrennt, da er sonst bitter wird. Zur Seite
	Salz und Pfeffer, frisch gemahlen	stellen.
3 EL	Olivenöl	Die Pasta in gesalzenes Wasser geben und al dente kochen. Diese sollte gleichzeitig mit dem
1 EL	Chiliflocken	Vulkan Spargel fertig sein.
		Vulkan Spargel waschen, Blätter und Stangen aus der Knolle lösen und alles der Länge nach in
		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.