

GRENZENLOS KOCHEN

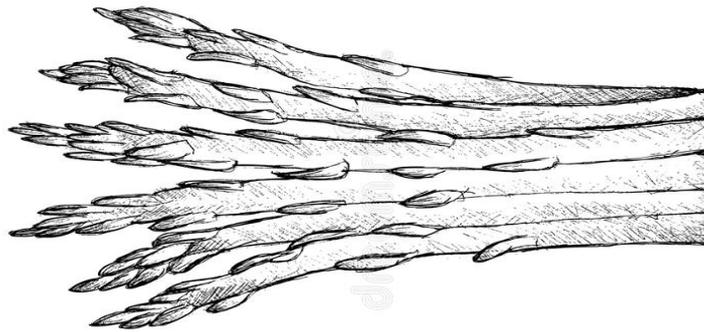
FETTUCCINE MIT SPARGEL

WIE NICKI SIE UNS ZAUBERT...

Zutaten (4 Personen)

1 Bund grüner Spargel
1 gr. Zwiebel
10 Kirschtomaten
2 - 3 Knoblauchzehen
500 gr frische Fettuccine
(oder 400 gr getrocknet)

Olivenöl
2 EL frische Kräuter
Salz & Pfeffer
frischer Parmesan



Vom Spargel den weißen unteren Teil abschneiden.
Kirschtomaten halbieren. Waschen und in 3-4 Stücke teilen/schneiden.
Zwiebel klein würfeln.
In eine größere Pfanne 3-4 EL Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln goldbraun anbraten und in einer Schüssel auf die Seite stellen.
In der gleiche Pfanne den Spargel auf hoher Stufe kurz anbraten und ca. 10 min auf niedriger Stufe weite kochen. Danach zu den Zwiebeln geben.
In die gleiche Pfanne Knoblauch anbraten und auf hoher Stufe kurz die Tomaten erhitzen.
Den Spargel mit den Zwiebeln dazugeben und nach Geschmack salzen und pfeffern. Auf niedriger Stufe ca. 10 min kochen lassen.
In der Zwischenzeit die Nudeln al dente kochen, abgießen und alles in der große Pfanne mit den Kräutern mischen.

MIT VIEEEL PARMESAN SERVIEREN UND BUON APPETITO
EURE NICKI
P.S. DAZU PASST 1 GLAS WEISSWEIN...ODER 2!



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.