

GRENZENLOS KOCHEN

PAPPARDELLE MIT AUSTERNPILZEN UND SPARGEL WIE NICKI SIE UNS ZAUBERT...

Zutaten (4 Personen)

500 gr Austernpilze
1 Bund grüner Spargel
3 Knoblauchzehen
1 kleiner Bund Petersilie

Olivenöl
Salz & Pfeffer
500 gr Pappardelle
(frische breite Nudeln)



Den Spargel in etwas Öl al dente anbraten und vorsichtig beiseite legen. Die Austernpilze in Streifen schneiden und in derselben Pfanne mit den Knoblauch anbraten, bis sie weich sind. Spargel dazugeben und ca. weitere 10 Minuten auf niedriger Stufe kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den bissfesten Pappardelle mischen. Mit Petersilie und Parmesan garnieren und servieren.

**EIN KLASSIKER IM FRÜHLING, WENN ES ENDLICH GRÜNEN SPARGEL GIBT.
BUON APPETITO WÜNSCHT EUCH EURE NICKI**



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.