







VOLLKORNSPAGHETTI MIT SPARGEL

-  400 g Vollkornspaghetti
-  8 Spargel
-  1 Chili
-  10 Basilikumblätter
-  8 Kirchtomaten
-  2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Spaghetti in gekochtem Salzwasser gemäß den Paket-Anweisungen kochen. Geschnittener Knoblauch und das Chili in der Zwischenzeit braten. Basilikum, geschnittene Kirschtomaten dazu geben und alles braten. Mit Wasser ablöschen. Die gekochten Spaghetti in die Soße gießen. Auf Scheiben geschnittenen blanchierten Spargel hinzufügen. Gewürzen.