

PENNE MIT WEISSEN & GRÜNEN SPARGELN

Als Vorspeise für 6 Personen

500 g Teigwaren z.B. Penne
abtropfen lassen.

mit genügend Salzwasser, al dente kochen, gut

250 g grüne Spargeln
250 g weisse Spargeln
oder 500 g einer Sorte

Spargeln grosszügig rüsten, in
Salzwasser ca. 10 Minuten kochen.

1 dl Olivenoel

in einer Pfanne warm werden lassen

2 - 4 Knoblauchzehen
gehackt
1 Bund ital. Peterli gehackt

Knoblauch und die Hälfte Peterli
begeben, andämpfen

Spargeln in kleine Würfel schneiden,
begeben und warm werden lassen

Salz und Pfeffer

würzen, mit den heissen Teigwaren mischen

Trüffeloe!l

über die einzelnen Portionen träufeln

frisch geriebener Parmesan

darunter mischen

