



Linguine aglio e olio mit grünem Spargel, getrockneten Tomaten und Minze

300g Linguine
500g grüner Spargel
4 Knoblauchzehen
1 Glas getrocknete Tomaten
in Olivenöl
Arrabbiata Gewürz
5-6 Blätter frische Minze

Die Nudeln nach Anweisung in Salzwasser al dente kochen. Abgießen und etwas Nudelwasser dabei auffangen.

Während die Nudeln kochen, den grünen Spargel waschen, holzige Enden entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden.

In einer Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Temperatur ca. 5 Minuten bissfest anbraten.

Den gewürfelten Knoblauch zugeben und 1 Minute mitbraten. Die getrockneten Tomaten in Stücke schneiden und mit den Nudeln zum Spargel geben.

Mit 3 TL Arrabbiata Gewürz bestreuen, das Öl der getrockneten Tomaten zugeben (Menge nach eigenem Geschmack) und gut vermengen. Mit gehackter Minze bestreuen.

Wer es etwas „feuchter“ mag, kann noch ein wenig von dem Nudelwasser unterrühren.