

## Farfalle Picollini mit gebratenem Spargel

### Zutaten:

500 gr. Farfalle Picollini (Barilla)  
500 gr. frischer Spargel  
(ruhig auf Spargelbruch  
zurückgreifen)  
2 frische Tomaten  
4 Knoblauchzehen  
Pfeffer  
Salz  
frisches Basilikum

### Und so wird's gemacht:

Spargel schälen und in kleine Stücke schneiden.  
In reichlich Olivenöl zusammen mit dem Knoblauch anbraten.  
Tomaten würfeln, Basilikum feinschneiden und in eine Schüssel geben,  
mit Pfeffer und Salz würzen.  
Farfalle abkochen. Spargel und Nudeln in die Schüssel geben und alles  
mischen.  
Abschmecken – fertig!

Viel Spaß beim Kochen!

Guten Appetit!



Koch- und Partyservice  
POPPO DINNER

Jürgen Popp

Förichstraße 3  
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314  
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail  
jcpopp02@online.de

Internet  
www.poppsdinner.de

Koch- und Partyservice für  
- Vereinsfeierlichkeiten -  
- Geschäftsessen -  
- Familienfeste -