

## Spargelpfanne

5 Stangen Spargel schälen und in ca. 1 cm dicke schräge Scheiben schneiden

In Olivenöl und etwas Butter ca. 4-5 min anbraten

Salz, Pfeffer, Aglio-Peperoncino-Gewürz<sup>1)</sup> zufügen

mit etwas Gemüsebrühe und 1 Glas Weißwein ablöschen

mit Ingwer und geriebener Zitronenschale abschmecken

150g Sahne zufügen und ca. 2min köcheln lassen

Dann mit Bandnudeln o.ä, vermengen

etwas geriebenen Parmesan und evtl. Petersilie oder Basilikum darüberstreuen

und servieren.

1) fertige Gewürzmischung für „Spaghetti aglio-olio-peperoncino“

