

# Rezepttipp: Spargel und Wein



## Zutaten:

- 1 kg Spargel
- 1 Bd. Rucola
- 1/2 Bd. Petersilie
- 3 EL *Tomate Frito Estilo Kiki Ajo*
- 4 EL *La Chinata*, Natives Olivenöl Extra
- 2 EL Instant-Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein nach Wahl
- 300 g *Spaghetti di Semola Marblau Flor de Sal Natural*
- Gocce Balsama bianco*
- Esprit d'Épices Tellicherry Pfeffer*

Die *Spaghetti di Semola* kochen. Geschälten, gestückelten Spargel in 1-2 EL *Olivenöl La Chinata* in einer großen Pfanne ca. 3-5 Minuten anbraten, bis er leicht gebräunt ist. 3 EL *Tomatensoße Kiki Ajo* hinzugeben und mit etwas *Marblau Flor de Sal Natural* und gemahlenem *Tellicherry Pfeffer* würzen. Das Gemisch zusammen mit Weißwein und Instant-Gemüsebrühe köcheln lassen bis der Spargel gar ist.

Rucola und Petersilie mit 3 EL *La Chinata Olivenöl* und einem Schuss *Gocce Balsama Bianco* in einer großen Schüssel vermischen. Die gekochten *Spaghetti di Semola* und das Spargelgemisch darüber verteilen und alles miteinander durchmischen. Mit *Flor de Sal* und *Tellicherry Pfeffer* abschmecken.

Zusammen mit einem Weißwein nach Wahl servieren und genießen.



Gli Spaghetti di Semola



Esprit d'Épices  
Tellicherry Pfeffer



Tomate Frito Estilo  
Kiki Ajo



La Chinata Aceite de Oliva  
Virgen Extra



Marblau  
Flor de Sal Natural



Gocce Balsama Bianco