



Schupfnudeln mit grünem Spargel

Das brauchst du dafür:

- 500 g Schupfnudeln
- 250 g grüner Spargel
- 2 EL Omas Butteröl
- 50 g getrocknete Tomaten
- 100 g Fetakäse
- ½ TL Steak Pfeffer
- 2 TL Basilikum Öl

So wird's gemacht:

- Die Schupfnudeln mit 1 EL Omas Butteröl in einer Pfanne kross anbraten.
- Den Spargel in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und in einer weiteren Pfanne mit 1 EL Omas Butteröl dünsten. Mit Steak Pfeffer würzen.
- Die getrockneten Tomaten halbieren, den Fetakäse in kleine Stücke zerbröckeln.
- Wenn die Schupfnudeln leicht gebräunt sind und der Spargel gar, aber noch leicht bissfest ist, beides in eine Pfanne geben, die getrocknete Tomaten dazugeben und vorsichtig vermengen.
- Auf zwei Tellern anrichten, mit dem Fetakäse und dem Basilikum bestreuen und zum mit Basilikum Öl verfeinern .