

## *Farfalle mit Spargel, Parmaschinken und Pinienkernen*

*Die Farben Italiens auf dem Teller!*

**250 g Spargel** putzen und in Rädchen schneiden. **1 Zwiebel** und **1 Knoblauchzehe** klein schneiden. **40 g Pinienkerne** trocken rösten.

In der Bratpfanne **Butter** schmelzen und Zwiebel und Knoblauch darin goldgelb braten. Mit **1 Schuss Weisswein** und **1 Schuss Bouillon** löschen. **75 g Parmaschinken** in Würfelchen schneiden und mit dem Spargel zufügen. Alles fünf Minuten garen.

**140 g bunte Farfalle** im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgießen.

**1 kleine Hdv. Oliven**, halbiert, und **1 Hdv. getrocknete Tomaten**, gewürfelt, zum Spargel geben. Mit **Pfeffer aus der Mühle** und etwas **Curry** bestäuben. Die Farfalle zugeben und sorgfältig unterziehen. Noch ganz kurz einköcheln und mit den Pinienkernen bestreuen.

*Genusserhöhung:* 1 EL selbst gemachte Bärlauchbutter unter die Farfalle rühren.

