

## *Spargel mit Nudeln, Cherrytomätchen, Feta und einer Basilikumpaste*

*Darauf muss man erst kommen!*

**10 Cherrytomätchen** halbieren, auf ein Blech legen und mit wenig **Oli-**  
**venöl** beträufeln.

Backen: bei 170° 25 Minuten.

**120 g Nudeln** im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

**1 Bund Basilikum** mit **1 Knoblauchzehe** ganz fein schneiden und mit **Pfeffer aus der Mühle** und **Oli-**  
**venöl** zu einer sämigen Paste rühren.

**4 fingerbreit Feta** in kleine Würfelchen schneiden.

**250 g Spargel** kürzen. Die Köpfchen abschneiden und die Stängel in  
schöne Rädchen schneiden.

In der Bratpfanne **Oli-**  
**venöl** erhitzen und darin den Spargel in fünf Minuten  
braten. Mit wenig **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen.

Tomätchen, Basilikumpaste und Nudeln begeben und gut heiss werden  
lassen. Zum guten Schluss den Feta darüber streuen - wonniglich!

