©tinakocht.de

Farfalle mit grünem Gemüse

Für 3-4 Personen:

- **1 Zucchini**
- **1 Bund grüner Spargel**
- **1 Tasse tiefgekühlte Erbsen**
- **1 Bund Schnittlauch**
- **ca. 300 g Farfalle**
- **4 EL Olivenöl**
- **Parmesan nach belieben**
- **Salz, frisch gemahlener Pfeffer**

Die Zucchini in Scheiben schneiden, das untere Stück vom Spargel abschneiden, waschen und in ca. 3-4cm lange Stücke schneiden. Den Schnittlauch in gleichmäßige Röllchen schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Erbsen, Spargel und Zucchini ca. 10 Minuten anbraten.

Inzwischen die Farfalle in Salzwasser bissfest garen. Abgießen und zusammen mit ca. 2 EL Kochwasser zum Gemüse geben. Den gehackten Schnittlauch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles unter Rühren nochmals 5 Minuten erhitzen.

Servieren und am Tisch nach Belieben mit frisch gehobeltem Parmesan verfeinern.

So easy – so schnell – so gut!
Probiert diese herrliche „Frühlingspasta“ –
Gutes Gelingen!