

Kräuter Filets mit Spaghettini & Spargel mit Spargel und Tomaten

Rezept für 10 Personen

Zutaten:

10 Kräuter Filets
750g Spaghettini
Salz
10 Knoblauchzehen
5 rote Chillischoten
30 Stangen grüner Spargel
40 Kirschtomaten
200ml Olivenöl
Muskatnuss, gerieben
100g Brunnenkresse



Zubereitung

Spaghettini nach Packungsanweisung in kochendem Wasser garen. Anschließend abgießen.

In der Zwischenzeit Kräuter Filets auf einem Küchenpapier abtropfen und schräg in Stücke schneiden.

Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Chili waschen, der Länge nach halbieren und Kerne entfernen. Fruchtfleisch fein schneiden.

Spargel waschen und holzige Enden abschneiden. Spargelstangen halbieren.

Tomaten waschen, vom Grün befreien und halbieren.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch, Chili und Spargel darin rundherum ca. 3 Minuten braten.

Tomaten und Spaghettini unterheben und mit Salz und Muskat abschmecken.

Brunnenkresse waschen, trocken schütteln und zupfen. Spaghettini mit Matjes, Spargel und Kirschtomaten anrichten und mit Kresse garnieren.