

Celozrnné špagety so špargľou

Ingrediencie:

- 400 g celozrnných špagiet
- 8 špargľa
- 1 chilli paprička
- 10 lístkov bazalky
- 8 cherry paradajok
- 2 strúčiky cesnaku

Postup:

Špagety uvarte vo vriacej osolenej vode podľa návodu na obale. Medzitým si orestujte nakrájaný cesnak a čili papričku. Pridajte bazalku, nakrájané cherry paradajky a všetko orestujte. Potom všetko podlejte vodou. Uvarené cestoviny vložte do omáčky, pridajte sparenú špargľa nakrájanú na plátky. Na záver dochuťte.