

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

FRÜHLINGSPASTA MIT SPARGELN UND ZIEGENKÄSE

Zutaten:

3 Stk.	Schalotten
160 g	Ziegenfrischkäse
1 Bund	Schnittlauch
2 El Olivenöl	
3DL	Vollrahm
500 g	grüner Spargel
1 kl. Stange	Lauch, (ca. 200-300g)
80-100g	Hartweizenpasta nach Wahl (z.B. Trofie, Tortiglioni, Penne)
etwas	Salz, Pfeffer
4DL	Gemüsefond

ZUBEREITUNG:

Schalotten in feine Würfel schneiden. Ziegenkäse mit einer Gabel lockern, 1/2 Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und beiseitestellen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Rahm zugliessen, langsam aufkochen, Käse unter zugeben und so lange rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Sauce abgedeckt warm stellen.

Spargel putzen und die Enden abschneiden. Lauch waschen, putzen, das Weisse und Hellgrüne längs vierteln und quer halbieren.

Pasta in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, in ein Sieb abgiessen.

Inzwischen den Gemüsefond in einem Topf aufkochen. Lauch und Spargel zugeben, bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten kochen.

Pasta und Schnittlauchröllchen zur Sauce geben und gut durchschwenken (falls die Sauce zu dick ist, etwas vom Gemüsefond dazugeben). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargel und Lauch mit einer Schaumkelle aus dem Fond nehmen und in tiefen Tellern anrichten. Nudeln zugeben. Mit dem restlichen Schnittlauch garnieren. En guete 😊.