

Pasta mit grünem Spargel und Ziegenfrischkäse



Zutaten für 2 Portionen

500 g Spargel, grün oder weiß

200 g Nudeln (z.B. Penne)

Salz

1-2 EL Olivenöl

80 g getrocknete Tomaten in Öl

100 g Cocktailtomaten

100 g Ziegenfrischkäse (z.B. Chevroux, evtl. mit Thymian-Rosmarin)

20 ml Milch

frisch gemahlener Pfeffer

½ Bund Thymian

½ Limette

Spargel schälen, dann in mundgerechte Stücke schneiden.

Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.

Inzwischen den Spargel in einer Pfanne im Olivenöl in etwa 5 bis 8 Minuten bissfest braten.

Die eingelegten Tomaten abtropfen lassen, grob hacken, zum Spargel geben.

Cocktailtomaten halbieren, in die Pfanne geben.

Den Ziegenfrischkäse mit etwas Milch glatt rühren.

Die Thymianblättchen von den Stielen streifen.

Nudeln abgießen, mit dem Gemüse und dem Ziegenfrischkäse mischen.

Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken und mit Thymian bestreuen.