

## Rezept

# Schnelle Pasta mit grünem Spargel und Ziegenfrischkäse

Ein Rezept von Schnelle Pasta mit grünem Spargel und Ziegenfrischkäse, am 14.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> grüner Spargel	<b>1 TL</b> Zucker
Salz	<b>200 g</b> Spaghetti
<b>1</b> Bio-Limette	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>40 g</b> getrocknete Tomaten in Öl	<b>30 g</b> Butter
Pfeffer	<b>80-100 g</b> Ziegenfrischkäse
<b>1</b> Beet Kresse	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

## Zubereitung

1. 1 l Wasser im Wasserkocher aufkochen. Den Spargel putzen. Das heiße Wasser mit Zucker und 1/2 TL Salz in einen Topf geben und den Spargel darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. zugedeckt kochen. Die Spaghetti nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.
2. Inzwischen die Limette heiß waschen, trocken reiben, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Tomaten abtropfen lassen und in schmale Streifen schneiden. Spargel und Spaghetti in je ein Sieb abgießen, Spargel kalt abschrecken und beides abtropfen lassen. Spargel in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Die Butter im Nudeltopf zerlassen. Limettenschale und Knoblauch darin kurz andünsten. Die Nudeln, den Spargel und die Tomaten in der Butter schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Auf zwei Teller verteilen, je 1-2 EL Ziegenfrischkäse daraufsetzen, die Kresse vom Beet schneiden, darüberstreuen und die Pasta servieren.