



In Kooperation mit
Bloggerin Krista Haltrich
www.kochliebe.at

Saisonales Markt-Rezept #1:

Frühlingspasta mit Spargel, Champignons und Cherrytomaten

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Nudeln, z.B. Bandnudeln 🍳
- 1 Zwiebel fein gehackt 🍳
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt 🍳
- 250 g Champignons, blättrig geschnitten 🍳
- 250 g Cherrytomaten, halbiert 🍳
- 500 g grüner Spargel 🍳
- Abrieb ½ Biozitrone 🍳
- 200 g Frischkäse 🍳
- 1 TL Honig 🍳
- 1 Schuss Weißwein
- Salz, Pfeffer, Chili (optional)
- Petersilie, Liebstöckel, gehackt 🍳
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Spargel waschen, die Enden abschneiden und al dente kochen oder dämpfen, dann in grobe Stücke schneiden.
2. Zwiebel und Champignons in Olivenöl ein paar Minuten scharf anbraten, Knoblauch und Tomaten zugeben und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Hitze reduzieren.
3. Frischkäse einrühren und mit rd. 100 ml Wasser aufgießen.
4. Mit Honig, Zitronenabrieb, Chili, Salz und Pfeffer würzen und solange köcheln, bis das Gemüse und die Sauce die gewünschte Konsistenz haben (ev. noch Wasser nachgießen).
5. Den Spargel und die Kräuter zugeben, abschmecken und mit al dente gekochten Nudeln nach Wahl vermischen.