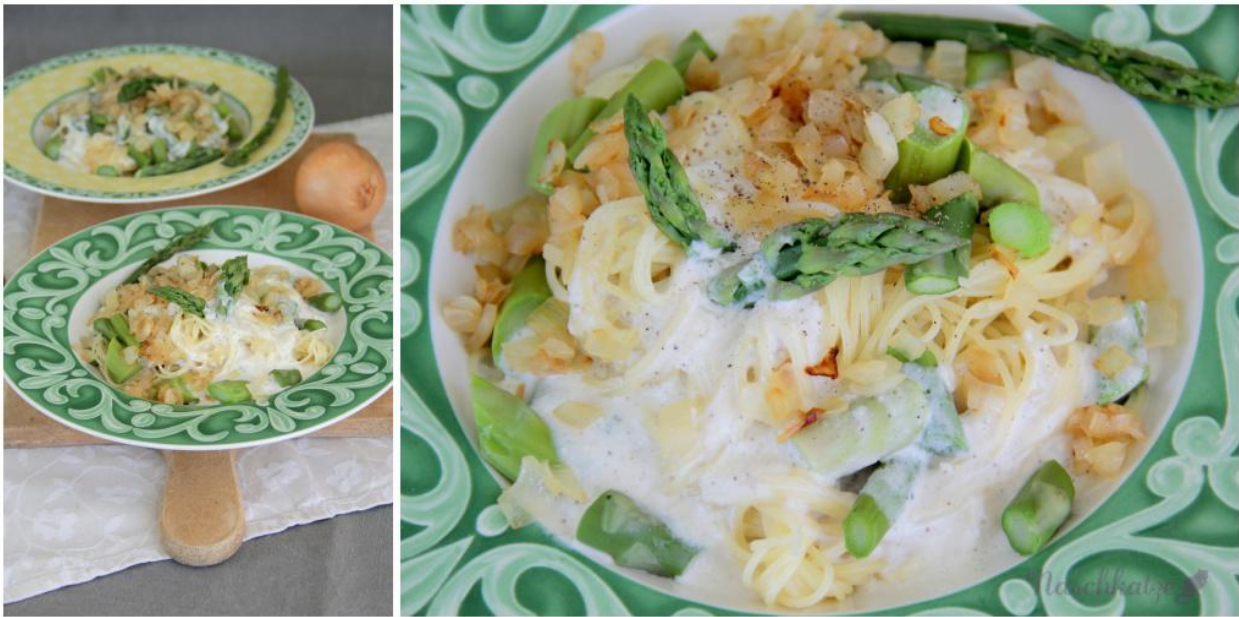


Pasta mit grünem Spargel, gebratenen Zwiebeln und Ziegenfrischkäse-Soße



Nach meinem sehr süßen Wochenende in Frankfurt (zum Bericht über den Eisdessert-Blogger-Workshop von Mövenpick) gibt es heute mal wieder ein herzhaftes Rezept für euch, passend zur Spargelsaison, die ja schon bald wieder vorbei ist. Dieses Jahr haben wir gar nicht so viel Spargel gekocht und generell mag ich den grünen auch viel lieber. Bissfest gedämpft oder gebraten, mit etwas Olivenöl oder lauwarm als Salat – köstlich!

Wenn ich allerdings von der Arbeit komme, habe ich mächtig Hunger und brauche etwas mehr als ein paar grüne Stangen Gemüse. Eine Pasta kommt da gerade recht und da wir noch Ziegenfrischkäse von unserem Ausflug nach Frankreich da hatten, entstand ein neues, sehr leckeres saisonales Gericht. Ich nehme immer gerne Spaghettini, die sind noch schneller gar, Spaghetti oder schmale Bandnudeln eignen sich hier aber ebenso gut. =)



Für 2-3 Portionen:

200-350 g Pasta (Spaghettini)

300 g grüner Spargel

Salz fürs Kochwasser

200 ml Vollmilch/(Sahne)

100-150 g Ziegenfrischkäse

Pfeffer, etwas Salz

Abgeriebene Schale einer kleinen Zitrone

2-3 mittlere Zwiebeln

etwas Öl oder Butter

gutes Olivenöl

Das Wasser in einem großen Topf erhitzen. Den Spargel waschen und das untere Ende abschneiden. Eventuell das untere Drittel der Stangen schälen. In Stücke schneiden und ins kochende, gesalzene Wasser geben. Nach 3 Minuten die Spaghettini ins Wasser geben und ca. 5-6 Minuten kochen, bis alles *al dente*, also bissfest ist.

In der Zwischenzeit die Milch in einem kleinen Topf erhitzen und den Ziegenfrischkäse darin auflösen. Mit Salz, Zitronenschale und Pfeffer abschmecken.

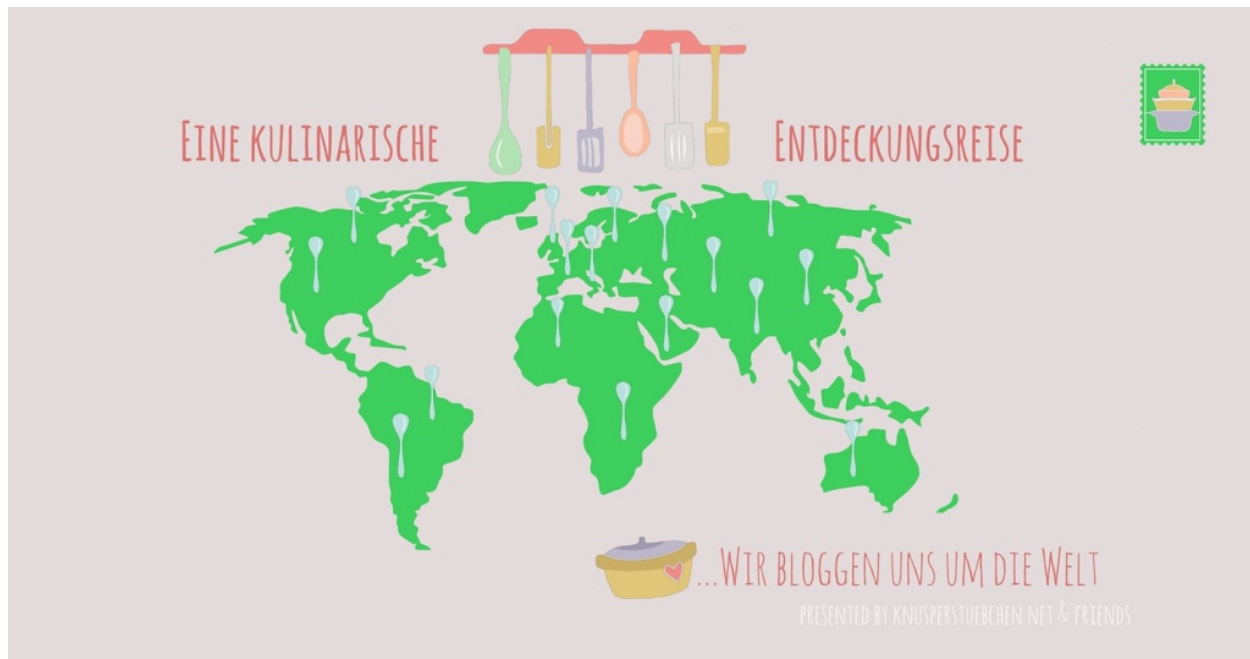
In einer kleinen Pfanne Öl oder Butter erhitzen und die in dünne Spalten geschnittenen Zwiebeln goldbraun anbraten.

Die Nudeln und Spargeln abgießen, mit der Soße mischen oder

beides zusammen auf den Tellern anrichten und die Zwiebeln darüber geben. Mit einem Faden gutem Olivenöl beträufeln und nach Belieben mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.



Habt eine genussvolle Woche und macht es euch schön, auch wenn das Wetter ja leider immer noch nicht so sommerlich ist.



Am Freitag, also übermorgen, nehme ich euch mit auf eine [kulinarische Entdeckungsreise](#). Viele Blogger nehmen teil und gemeinsam kochen wir uns sozusagen um die Welt. Bei Naschkatze geht es nach Südafrika und es wird hier zu diesem Anlass ein Bobotie geben, einen Hackfleischauflauf, den ich in Kapstadt kennen gelernt habe.

Also packt schon mal eure kulinarischen Koffer, es wird
lecker! =)
Eure Judith