## heute gibt es...

## Farfalle mit Spargel und Ziegenkäsesauce



## **Zutaten:** (für 4 Personen)

- 2 EL Olivenöl
- 3 Schalotten
- 300ml Sahne
- 160g Ziegengouda, gerieben
- 600g grüner Spargel
- 1 Stange Lauch
- 350g Farfalle
- 400ml Gemüsebrühe
- 1 Bund Schnittlauch + etwas zum Dekorieren
- Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**:

- 1. Öl in einer Pfanne erhitzen und die fein gewürfelten Schalotten bei mittlerer Hitze darin glasig dünsten.
- 2. Die Sahne dazugeben, langsam aufkochen lassen, den Käse unter ständigem Rühren dazugeben, bis dieser geschmolzen ist. Anschließend Sauce abdecken und warm stellen.
- 3. Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden.
- 4. Lauch putzen, den weißen und hellgrünen Teil längs vierteln und guer halbieren.
- 5. Die Farfalle in kochendem Salzwasser al dente garen und abgießen.
- 6. Währenddessen die Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen, Lauch und Spargel dazugeben und bei mittlerer Hitze etwa 4-5 Minuten kochen.
- 7. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, gemeinsam mit den Nudeln zur Sauce dazugeben und gut durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 8. Das Gemüse aus der Brühe nehmen und seitlich auf ein Teller anrichten. Die Nudeln dazugeben und mit dem fein geschnittenen Schnittlauch garnieren.