

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 quer 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.