

heute gibt es...

Spargelrisotto

Zutaten: (für 2 Personen)

- 250g grüner Spargel
- 30g...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/spargelrisotto/feed/> 0 Farfalle mit Spargel und Ziegenkäsesauce <https://heute-gibt.es/farfalle-mit-spargel-und-ziegenkaesesauce/>
<https://heute-gibt.es/farfalle-mit-spargel-und-ziegenkaesesauce/#respond> Mon, 11 May 2015 15:18:35 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=2975> Ich liebe Spargel – egal ob grün oder weiß – und kann es jedes Jahr kaum erwarten, dass die Saison startet. Wenn es dann soweit ist, koche ich nicht nur erprobte Rezepte, sondern versuche jedes Jahr etwas neues. Dieses Gemüse ist so vielseitig und lässt sich nicht nur in der Vorspeise, sondern auch in allen anderen Gängen – selbst im Nachtisch – verarbeiten. Nicht immer ist das neue Gericht ein Glückstreffer, aber ab und zu gibt es dann doch ein Rezept, dass ich in meine Sammlung aufnehme.

So ist das auch beim heutigen Hauptgericht: einmal nachgekocht und ich bin so überzeugt, dass es diese Pasta wieder mal bei uns geben wird – spätestens in der nächsten Spargelsaison. Dass ich als Italienierin Pasta liebe ist kein Geheimnis, als ich aber in der [Zeitschrift Deli](#) die Kombi mit grünem Spargel und Ziegenkäse las, musste ich am nächsten Tag alle Zutaten besorgen und gleich ausprobieren:

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....

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/farfalle-mit-spargel-und-ziegenkaesesauce/feed/>
0