



Spaghetti mit Spargel und Frischkäse "feine Ziege"



Zutaten für 4 Personen

250g weißer Spargel

250g grüner Spargel

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

4 EL Olivenöl

100 ml Gemüsesuppe

100 ml Schlagobers



150g „feine Ziege“ (Frischkäse) (DIE KÄSEMACHER)

1 TL Zitronenschale

500g Spaghetti

200g Cocktailtomaten

1TL Kristallzucker

30g Waldviertler Goaßkas (DIE KÄSEMACHER)

100g Griechische Oliven ohne Stein mit Knoblauch (DIE KÄSEMACHER)

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Enden beider Spargelsorten entfernen und die weißen Spargelstangen unterhalb der Spargelspitze bis zum Ende der Stange dünn schälen. Weißen und grünen Spargel schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Zwiebel schälen und würfeln, Knoblauch schälen und pressen.

2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und weißen Spargel hineingeben und ca. 2 Minuten anbraten. Grünen Spargel dazugeben und ca. 1 Minute weiterbraten. Anschließend mit Gemüsesuppe und Schlagobers aufgießen und den Spargel zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten bissfest dünsten. Frischkäse „feine Ziege“ unterrühren bis eine sämige Sauce entsteht. Mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanleitung bissfest kochen. Restliches Olivenöl (2 EL) in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten bis sie beginnen aufzuplatzen. Anschließend Zucker darüber streuen und kurz karamellisieren. Waldviertler Goaßkas reiben. Spaghetti abseihen und gut abtropfen lassen. Mit Tomaten, Spargelsauce und Oliven vermischen. Spaghetti auf Tellern anrichten und mit geriebenem Waldviertler Goaßkas servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Wir wünschen guten Appetit! 😊