



Pasta mit Ziegenfrischkäse und grünem Spargel

ZUTATEN:

250 g Nudeln
1 Bund grünen Spargel
8-10 Cocktailtomaten
1 Pck. Ziegenfrischkäse mit Zwiebeln u. Thymian
Salz, Pfeffer, etwas Öl



ZUBEREITUNG:

Nudeln in ausreichend Wasser kochen.

Spargel in gleich lange Stücke schneiden, Cocktailtomaten halbieren. In etwas heißem Öl anbraten.

Ziegenfrischkäse in der Pfanne mit dem Gemüse schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertig gegarten Nudeln abgießen und mit der Ziegenfrischkäse-Soße vermengen. Sofort servieren.



Guten Appetit