



Spargel Pasta mit Ricotta Sauce

Spargel Pasta mit Ricotta Sauce

400 g Pasta (z.B. Tagliatelle)

400 g grüner Spargel

200 g Leverno Artischocken-Herzen ohne Öl

250 g Ricotta

4 Esslöffel Leverno Succo di Limone

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

50 g frisch geriebener Parmesan

1 Handvoll frische Kräuter, grob gehackt

Salz und Pfeffer

Chiliflocken (optional)

Spargel Pasta mit Ricotta Sauce

1.

Holzige Enden von dem Spargel entfernen und in 3-4 cm große Stücke schneiden. Artischockenherzen abtropfen.

Die Pasta nach Packungsanweisung al dente kochen. Vor dem Abgießen etwa 150 ml Nudelkochwasser auffangen.

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen.

Spargelstücke darin bei mittlerer Hitze ca. 5-7 min.

anbraten, bis sie zart, aber noch bissfest sind.

Artischockenherzen hinzufügen und 1-2 min. mitbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und beiseitestellen.

In der gleichen Pfanne den Knoblauch kurz anbraten.

Dann Ricotta, Succo di Limone und etwa 100 ml

Nudelkochwasser hinzufügen. Gut verrühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer und optional Chiliflocken abschmecken.

Die gekochte Pasta, Spargel und Artischocken zur Sauce geben. Gut durchmischen und ggf. etwas mehr

Nudelkochwasser hinzufügen, wenn die Sauce zu dick ist.

Mit Parmesan und frischen Kräutern bestreuen und sofort servieren.