Artikel vom 01.04.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 14:01 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/fruchtige-spargel-pasta

Fruchtige Spargel-Pasta



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 2 bis 3 Portionen):

250 g frische Cappelletti (zum Beispiel gefüllt mit Schinken oder Ricotta)

1 große Gemüsezwiebel

1 EL Öl

250 g grüner Spargel

250 ml Gemüsebrühe

200 ml Sahne

150 g Ziegenkäse

50 g getrocknete Mango oder Ananas

nach Geschmack Chiliflocken

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Inzwischen für die Soße die Zwiebel schälen und fein würfeln und in einem Topf glasig anschwitzen. Den Spargel waschen, holzige Stücke abschneiden und die übrigen Stiele in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, die Köpfe ganz lassen. Die Zwiebel mit der Brühe ablöschen, die Cappelletti dazugeben und einige Minuten köcheln lassen. Die getrockneten Früchte fein würfeln, den Ziegenkäse grob reiben. Wenn die Pasta fast gar ist, die Spargelstücke, 100 g des Käses, die Sahne und Früchte einrühren, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Die übrigen Käseraspeln zum Servieren auf dem Teller über die Pasta streuen, nach Geschmack mit Chiliflocken garnieren.

Kathrin Fries