



Pasta Primavera mit Ricotta-Zitronen-Soße

Zutaten

500 g grüner Spargel
400 g grüne Bohnen
400 g Farfalle
1 Knoblauchzehe
2 EL Pinienkerne
1 EL Olivenöl

200 g Ricotta
1/2 unbehandelte Zitrone, Saft
und Abrieb
Salz, Pfeffer
40 g frisch gehobelter Parmesan

Zubereitung

Das untere Drittel vom Spargel schälen. Die Bohnen waschen, putzen und zusammen mit dem Spargel in Salzwasser ca. 1 min blanchieren. Abschrecken, abtropfen lassen, nach Belieben halbieren oder dritteln.

Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Knoblauch schälen und fein hacken. Zusammen mit den Pinienkernen in heißem Öl für 1 – 2 min anschwitzen. Die Hitze reduzieren, Ricotta, Zitronensaft und -abrieb unterrühren. Das Gemüse darin heiß schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die abgetropften Nudeln unterschwenken und mit Parmesan garnieren.