Spargel Pasta mit Ricotta

Bis 30 Min. *Einfach*

Zubereitung

1. Spargel waschen, schälen und im Salzwasser mit einem Spritzer Zitronensaft und 1 TL Zucker ca. 15 Minuten köcheln lassen. Danach den Spargel in 3 cm lange Stücke schneiden.
2. Nun die Nudeln im Salzwasser kochen. Danach abgießen und dabei ca. 140 ml für die Soße auffangen.
3. In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen, gewürfelte Zwiebel, gehackte Knoblauchzehe und in kleine Würfel geschnittenen Schinken darin leicht anbraten. Den Ricotta und 140 ml Nudelwasser dazugeben, verrühren und die entstandene Soße anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Zur Soße die gekochten Nudeln mit dem Spargel geben, gut vermengen und abschließend nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten

- 150 g Nudeln (Farfalle)
- 1 Bund weißer Spargel
- 1 Packung GOLDSTEIG Ricotta
- 100 g Kochschinken
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Öl