

Jungs Kitchen



Grüner Spargel in Tomaten- Frischkäsesauce

Zutaten: Enthalten

- 250g Spargel
 - 1 Zitrone
 - 175g Kräuterfrischkäse
 - 250g Nudeln
 - 1 Scharlotte
 - 1 Zehe Knoblauch
 - Gemüsefond
 - Getrocknete Tomaten
- Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Scharlotten und Knoblauch fein würfeln und etwas anschwitzen.
 - Grünen Spargel etwa 2 cm am Ende abschneiden, waschen und dann in Mundgerechte Stücke schneiden.
 - Zu den Scharlotten in die Pfanne geben und eine halbe Zitrone darüberpressen. Etwa 2 minuten mitköcheln.
 - Nun den Gemüsefond Hinzugeben und etwa 5-10 minuten kochen lassen.
 - Nudeln nach Packungsanweisung kochen.
 - Tomaten halbieren und hinzugeben.
 - Den Kräuterfrischkäse unterrühren und kochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
 - Nudeln abgießen und mit dem Spargel vermengen.
 - Genießen!

Das finden Sie in ihrer Küche

- Pries Salz
- Pries Pfeffer

Jungs Bio



Regional gedacht - Regional gebracht