



Spargel-Zitronen-Pasta

Zutaten (2 Personen)

- 180 g Pasta
- Saft und Schale von einer unbehandelten Zitrone
- 3EL Olivenöl
- 75 g Fetakäse
- 350 g grüner Spargel, geputzt
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Frühlingszwiebel
- Salz, Pfeffer
- ½ Bund Petersilie



Zubereitung

Pasta nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen. Abgießen und etwas von dem **Nudelwasser auffangen**.

Währenddessen den Zitronensaft, die abgeriebene Schale, 2 EL Olivenöl und grob zerbröselten Fetakäse in einer Schüssel zu einer cremigen Sauce verrühren. Mit Pfeffer würzen.

In einer Pfanne mit Olivenöl zuerst den klein geschnittenen Knoblauch und den Frühlingszwiebel leicht anbraten, dann den, in 2-3 cm Länge geschnittenen, Spargel dazugeben und für ca. 5 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne geben.

In der Pfanne die Zitronen-Feta-Sauce mit der Pasta vermischen, evtl. noch etwas Nudelwasser dazugeben und den Spargel dazumengen. Gut durchmischen.

Petersilie fein hacken und ebenfalls in die Pfanne dazugeben. Nochmals mit Gewürzen abschmecken und evtl. mit grob zerbröseltem Feta servieren.

Tipp für Fleischliebhaber: Dazu passen sehr gut angebratene Hühnerfiletstreifen.