

## RIGATONI MIT SPARGEL UND RICOTTA

### Zutaten für 4 Personen

- \ 800 g Rigatoni
- \ 600 bis 800 g grüner Spargel
- \ 200 g Parmesan
- \ 125 g Ricotta
- \ 2 Schalotten
- \ 1 Knoblauchzehe
- \ 1 Bund Basilikum
- \ 4-6 EL Olivenöl
- \ Salz und Pfeffer
- \ Abrieb von eine Bio-Zitrone
- \ 125 ml Kochsahne

### Zubereitung

Die Schalotten schälen und in Würfel schneiden, den Knoblauch schälen und ganz lassen. Den Spargel waschen und schälen, danach die unteren (harten) Teile entfernen, den restlichen Spargel in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und die Köpfe ganz lassen.

Ein mittleren Topf mit Wasser (3/4 voll) auf den Herd stellen und zum Kochen bringen. Wenn sich im Wasser Blasen am Boden bilden 1,5 Teelöffel Salz dazu geben.

Eine tiefe Pfanne mit etwas Olivenöl auf den Herd stellen und erhitzen (Stufe 7-8). Den Knoblauch und die Zwiebelwürfel hineingeben und anbraten. Wenn die Zwiebeln goldbraun sind, ca. 80 % der restlichen Spargelstücke dazugeben (aber die Spargelköpfe zur Seite legen). Nach ca. 5 Minuten mit zwei Kellen Nudelwasser ablöschen und die Sahne dazugeben. Deckel drauf und weiter köcheln lassen.

Sobald das Wasser kocht, die Nudeln dazugeben und 2 Minuten vor Ende der Garzeit (siehe Verpackung) rausnehmen. Die restliche Spargelstücke (nicht die Köpfe) mit etwas Kochwasser und 2 EL Olivenöl separat pürieren.

Die Nudeln sowie den pürierten Spargel in die Pfanne geben und alles für ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen – eventuell noch etwas Kochwasser dazugeben, bis das Ganze zu einer cremigen soße wird. Jetzt auch die Spargelköpfe mit dazugeben.

Mit schwarzen Pfeffer aus der Mühle würzen und auf 4 Tellern anrichten. Auf jeden Nudelteller einen gehäuften Esslöffel Ricotta geben und mit Zitronenabrieb ergänzen. Mit dem geriebenen Parmesan und den frischen Basilikumblättern garnieren.