



Pasta mit Mango und Thymian

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 500 g Pasta nach Wahl
- 2 gewürfelte Schalotten
- 2 gewürfelte Mangos
- 1 Bund Thymian
- 1 TL Zitronenschale
- 3 EL Olivenöl zum Andünsten der Zwiebeln
- 2 EL süßes Curry
- 200 ml Crème Fraîche
- 200 ml Sahne
- Salz
- Rosa-Pfeffer
- brauner Zucker (am besten Mascobado vom Weltladen)

Zubereitung:

Zuerst die Schalotten im Öl anschwitzen und mit Curry bestäuben.

Danach die Sahne sowie den gehackten Thymian hinzufügen und einkochen lassen.

Anschließend die Pasta in Salzwasser bissfest garen und währenddessen die Mangowürfel in der Currysahne-Creme-Fraîche erwärmen. Die Soße dann mit Zucker, Salz und Rosa-Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Parmesan bestreuen. Fertig!

Weitere Infos findest Du unter <https://www.oelundgluecklich.de/>