



## **Söke-Pasta mit Mango und Thymian**

(4 Personen)

### **Zutaten:**

500 g Pasta nach Wahl, 2 Schalotten gewürfelt, 2 Mangos gewürfelt, 1 Bund Thymian (unbedingt frisch!!!), 1 Tel Zitronenschale, 3 EL CasaLuna-Olivenöl zum Andünsten der Zwiebeln, Salz, CasaLuna-Rosa-Pfeffer, 2 EL Curry süß, 200 ml Crème Fraiche, 200 ml Sahne, brauner Zucker (am besten Mascobado vom Weltladen)

### **Zubereitung:**

Schalotten im Öl anschwitzen, dann mit Curry bestäuben, Sahne sowie gehackten Thymian zufügen und einkochen lassen, Pasta in Salzwasser bissfest garen, Mangowürfel in der Currysahne-Creme-Fraiche erwärmen, Soße dann mit Zucker, Salz und CasaLuna-Rosa-Pfeffer abschmecken, Nach Belieben mit Parmesan bestreut servieren