

UNSER



REZEPT

DER WOCHE

ZITRONEN-SPINAT

MIT SPAGHETTI

	Zutaten	Zubereitung
3	Zitronen	<p>Spaghetti im Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit Zitronen heiß waschen und die Schale abreiben.</p> <p>1 Zitrone ausdrücken und den Saft auffangen. Aus den restlichen zwei Zitronen, die Zesten ausschneiden und das Weis großzügig wegschneiden.</p> <p>Die Zwiebeln klein schneiden und im Olivenöl andünsten. Knoblauchzehen dazu drücken und ca 1 Minute mit dünsten. Mit Sahne und Zitronensaft ablöschen. Anschließend die Zesten unterheben</p> <p>Die Spaghetti bissfest kochen und ca 500ml Nudelwasser auffangen. Abgießen und die Nudeln mit kaltem Wasser abschrecken.</p> <p>Die Soße mit Zucker, Salz, Cayennepfeffer abschmecken und die Spaghetti mit etwas Nudelwasser zur Soße geben. Jetzt den Spinat unterheben und ca 2 Minuten weiterkochen. Jetzt noch den Parmesan dazu.</p> <p>Fertig.</p>
200g	Frischer Blattspinat	
3	Knoblauchzehen	
2	Zwiebeln	
500g	Spaghetti	
250ml	Sahne	
1 EL	Zucker	
1 Prise	Salz	
½ TL	Cayennepfeffer	
3 EL	Olivenöl	
100g	Parmesan	
	Salz & Pfeffer	