

UNSER



REZEPT

DER WOCHE

ZITRONENSPAGHETTI MIT SPINAT

Zutaten

1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
250 g Spaghetti
250 ml Kokosmilch (aus der Dose)
600 ml Gemüsebrühe
Saft von 1/2 Bio-Zitrone, frisch gepresst
200 g frischer Blattspinat
1 TL frisch geriebene Zitronenschale
Salz
Pfeffer
Chiliflocken (optional)

Zubereitung

In einem großen Topf etwas Öl erhitzen und fein gehackten Zwiebeln ungefähr 3 Minuten glasig anschwitzen. Dann den fein gehackten Knoblauch eine weitere Minute mit anbraten.

Die ungekochten Spaghetti, die Gemüsebrühe, die Kokosmilch und den Zitronensaft hinzufügen.

Sobald die Spaghetti ein wenig weich geworden sind, mit einem Holzlöffel vorsichtig in die Flüssigkeit drücken. 15 – 18 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.

Sobald die Spaghetti al dente sind den Spinat und die geriebene Zitronenschale unterrühren.

2 Minuten mitkochen, dann mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

Fertig.