

UNSER



REZEPT

DER WOCHE

SPAGHETTI MIT LAUCH

Zutaten

250 g Spaghetti
1 große Stange Lauch

4 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin
2 cm Scheibe Zitrone
1 Knoblauchzehe
Prise Chili

150 ml Nudelkochwasser
100 ml Weißwein

Salz & Pfeffer
(zum Abschmecken)

1 kleine Karotte
(mit dem Schäler in Streifen
geschnitten zum Dekorieren)

Passt auch gut dazu:
geröstete Sonnenblumenkerne

Zubereitung

Die Spaghetti nach Packungsbeilage al dente kochen, abschrecken und mit etwas Öl benetzen.

Das Lauchweiß abschneiden und anderweitig verwerten, z. B. in Suppen. Das Lauchgrün längs in feine Streifenschnitten und mit dem Olivenöl in einer großen Pfanne anbraten.

Den Rosmarin waschen und im Ganzen ebenfalls in die Pfanne geben. Den Knoblauch in feine Scheiben schneiden und mit der Zitronenscheibe ebenfalls in die Pfanne geben.

Nach 1 und 2 Minuten mit dem Weißwein und dem Nudelkochwasser ablöschen, Prise Chili hinzugeben und gut durchschwenken. Nun die Nudeln in die Pfanne geben und gut durchmischen. Mit einem Schuss Olivenöl und zarten Karottenstreifen dekorieren.

Fertig.