Rezept

Pasta mit Ziegenkäse-Sauce

Ein Rezept von Pasta mit Ziegenkäse-Sauce, am 29.04.2024

Zutaten

250 g	Spaghetti
120 g	Ziegenfrischkäse (Kühlregal)
2 EL	saure Sahne
3 EL	TK-Schnittlauchröllchen
	Sambal Oelek
	Salz
3 EL	Olivenöl
1 EL	Zitronensaft
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal

Zubereitung

1. Die Spaghetti nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser garen, in ein Sieb abgießen (2-3 EL Kochwasser aufheben) und abtropfen lassen.

2. Währenddessen den Ziegenkäse mit Olivenöl, saurer Sahne, Zitronensaft und 2 EL Schnittlauch in einer Schüssel gründlich mischen. Mit Salz und ½ TL Sambal Oelek abschmecken.

3. Die abgetropften Nudeln mit 2-3 EL Kochwasser und dem Ziegenkäse-Pesto mischen.