

Rezept

Pasta mit Ziegenkäse-Sauce

Ein Rezept von Pasta mit Ziegenkäse-Sauce, am 09.06.2026

Zutaten

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

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.