

Rezept

# Pasta mit Ziegenkäse-Sauce

Ein Rezept von Pasta mit Ziegenkäse-Sauce, am 22.07.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Spaghetti	Salz
<b>120 g</b> Ziegenfrischkäse (Kühlregal)	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>2 EL</b> saure Sahne	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>3 EL</b> 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.