

Rezept

Spaghetti mit Borretschcreme

Ein Rezept von Spaghetti mit Borretschcreme, am 28.11.2023

Zutaten

250 g junge Borretschblätter	Salz
100 ml kaltgepresstes Olivenöl	400 g Spaghetti
60 g geriebener Pecorino	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Borretsch waschen, trockenschütteln, grobe Stiele entfernen. Blätter in kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren, abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Mit dem Öl im Mixer glatt pürieren.

2. Inzwischen Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest garen. Creme in einer großen Pfanne erwärmen. Käse hinzufügen, würzen. Nudeln abgießen, in der Pfanne untermischen. Mit Borretschblättchen anrichten.