

Rezept

Spaghetti mit Staudensellerie

Ein Rezept von Spaghetti mit Staudensellerie, am 05.08.2024

Zutaten

150 g Vollkorn-Spaghetti	Salz
200 g Staudensellerie	100 g gekochter Schinken in Scheiben
1 EL Olivenöl	50 g Magerquark
Pfeffer	frisch gemahlen
2 EL frisch gehacktes Basilikum	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 398 kcal

Zubereitung

1. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung »al dente« kochen.

2. In der Zwischenzeit die Selleriestängel – wenn nötig – dünn abschälen und klein würfeln. Den Schinken in kleine Würfel schneiden.

3. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Staudensellerie und Schinkenwürfel unter ständigem Rühren 3-4 Min. anbraten, bis der Schinken Farbe angenommen hat. Vom Herd nehmen und den Magerquark einrühren.

4. Die Spaghetti durch ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und mit der Sellerie-Schinken-Sauce vermischen. Mit Salz abschmecken, mit schwarzem Pfeffer übermahlen und mit dem Basilikum bestreut servieren.