

Rezept

Spaghetti mit Zuckerschoten

Ein Rezept von Spaghetti mit Zuckerschoten, am 18.04.2024

Zutaten

500 g Spaghetti	Salz
200 g Zuckerschoten	2 EL Crème fraîche
1/4 l Gemüsebrühe (Instant)	150 g Gorgonzola
Pfeffer	4 EL Pinienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal

Zubereitung

1. Die Spaghetti in 6 l kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. In einem zweiten Topf 1 l Wasser aufkochen lassen und salzen.

2. Inzwischen die Zuckerschoten putzen, waschen und in dem kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

3. Die Crème fraîche, die Brühe und den Gorgonzola in einem Topf verrühren, einmal aufkochen und unter Rühren cremig einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zuckerschoten in der Sauce erwärmen.

4. Die Pinienkerne in einer kleinen beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten. Die Spaghetti in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Auf vier Teller verteilen, mit der Sauce begießen und mit den Pinienkernen bestreuen.