

Rezept

Süße Spaghetti mit Himbeersauce

Ein Rezept von Süße Spaghetti mit Himbeersauce, am 09.06.2026

Zutaten

1 unbehandelte Orange	400 g Doppelrahm-Frischkäse
50 g Puderzucker	1 Vanilleschote
400 g frische Himbeeren (ersatzweise aufgetaute TK-Himbeeren)	2 EL Zucker
1 Hand voll Basilikum- oder Zitronenmelisseblättchen	1 EL Zitronensaft
	4 TL Kokosflocken
	1 Kartoffelpresse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Orange heiß waschen und trockenreiben, die Schale mit einer Reibe abreiben, eine Hälfte auspressen.

2. Den Frischkäse in einer Schüssel mit der Orangenschale, dem Puderzucker und evtl. etwas Wasser cremig rühren. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Vanillemark herauskratzen und unter den Frischkäse mischen.

3. Für die Sauce die Himbeeren waschen. Die Beeren mit dem Zucker, dem Zitronensaft und 1 EL Orangensaft in einer Schüssel mit dem Pürierstab pürieren.

4. Die Käsemasse durch die Kartoffelpresse auf Teller pressen, so dass es wie Spaghetti aussieht. Die Spaghetti jeweils mit der Himbeersauce beträufeln. Die Kräuterblättchen waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Mit Kräutern und je 1 TL Kokosflocken bestreut servieren.