



Spaghetti mit Salzzitrone

Als erstes Wasser für die Nudeln aufsetzen, anschließend das Gemüse waschen und schälen.

Das Nudelwasser salzen und -wenn es kocht- die Spaghetti reingeben. Die Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Mit etwas Öl in der Pfanne anschwitzen.

Karotte und Steckrübe in feine Streifen schneiden. Auch kurz mit in der Pfanne braten.

Wenn das Gemüse anfängt braun zu werden die Hitze stark reduzieren oder ganz ausschalten. Die Spaghetti al dente abgießen und etwas Kochwasser aufheben (ca. 250 – 300 ml). Alles in der Pfanne vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Salzzitrone in kleine Würfel schneiden und zusammen mit etwas Saft untermengen.

Jetzt kann auch schon angerichtet werden. Nach Belieben empfehle ich Parmesan und etwas Olivenöl dazu.

Viel Spaß beim nach kochen und lass es dir schmecken!

Du brauchst für 4 Portionen

500g Spaghetti

1 mittelgroße Zwiebel

2 Karotten

1 Zehe Knoblauch

½ Steckrübe (je nach Größe)

Salzzitrone (Menge je nach Geschmack)

Salz & Pfeffer

Oliven-/Pflanzenöl zum braten