

Lauchspaghetti mit Pasta

Pasta mit einer Soße aus Lauch und Pilzen mit feiner Zitronennote

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Lauchspaghetti:

400 g Porree (Lauch)
250 g kleine Champignons
1 Bund Schnittlauch
1 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
4 EL Weißwein oder Brühe
2 Be. Dr. Oetker Crème légère
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer

Außerdem:

400 g Spaghetti
Salz

1 Vorbereiten:

Porree (Lauch) waschen und längs in sehr feine, spaghetti dicke Streifen schneiden. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden.

2 Zubereiten:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Lauchstreifen kurz anbraten und mit Wein oder Brühe ablöschen. Mit Deckel bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. garen. Pilze zugeben und weitere 5 Min. garen. Crème légère und Finesse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Spaghetti nach Packungsanleitung in Salzwasser bissfest garen, abtropfen lassen, mit den Lauchspaghetti vermischen. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch zusätzlich mit etwas Parmesan bestreuen.