

Spaghetti mit Ziegenfrischkäse-Zitronen-Sauce und Spinat

20 min Zubereitungszeit

Zutaten für 2 Portionen:
150 g ANDECHSER NATUR Bio-Ziegenfrischkäse
250 g Spaghetti
1 unbehandelte Zitrone
150 g Babyspinat
etwas frische Gartenkresse
1 Knoblauchzehe
1 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer, Muskat
Je nach Saison: 2 Feigen

So geht's

1. Spaghetti nach Packungsanweisung garen.

2. Die Zitrone waschen und trocken reiben. Die Schale in dünne Streifen schneiden und den Saft der Zitrone auspressen und beiseite stellen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zitronenzeste darin kross anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

3. Die Knoblauchzehe in das Öl pressen und auf mittlerer Stufe anschwitzen. Den Spinat waschen, abtropfen lassen und zum Knoblauch in die Pfanne geben. Anschließend den Spinat andünsten, bis er zusammengefallen ist und mit einer Kelle Nudelwasser ablöschen.

4. **ANDECHSER NATUR Bio-Ziegenfrischkäse** und den Zitronensaft in die Pfanne geben, gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Alles für 5 Minuten einköcheln lassen.

5. Spaghetti unterheben und mit der Soße vermengen. Das Gericht mit der Zitronenzeste und frischer Kresse garnieren.

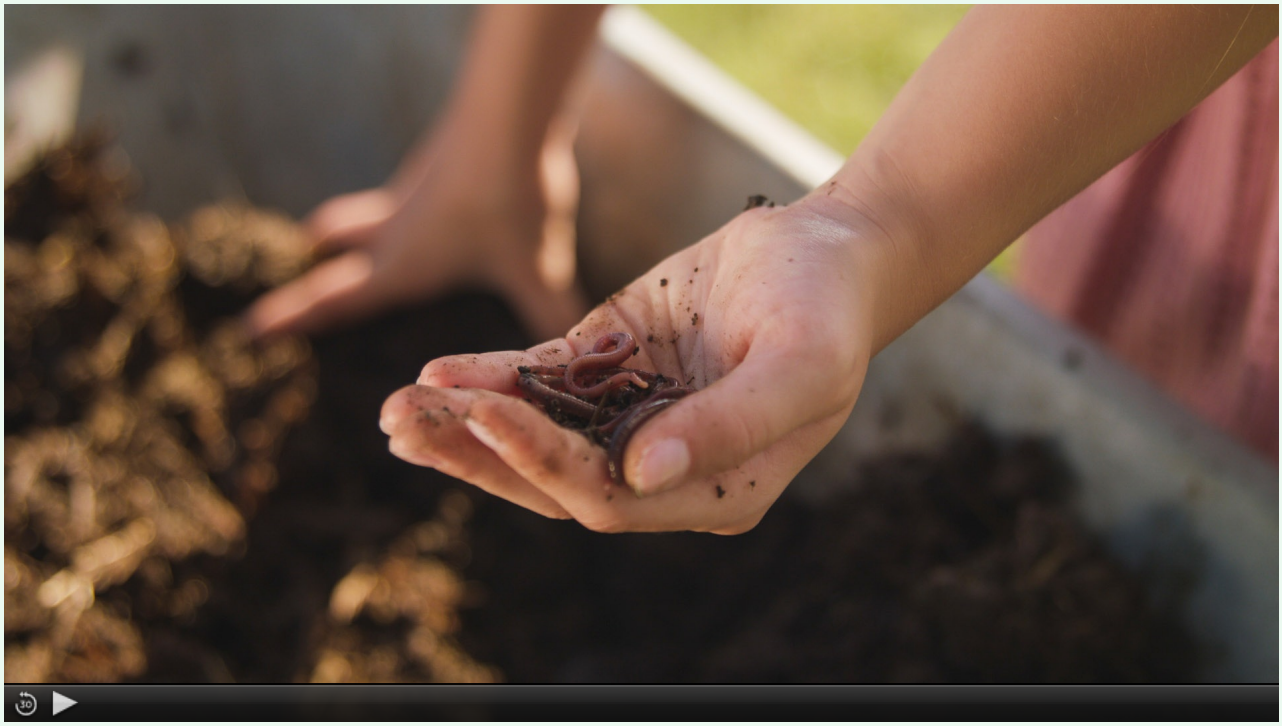
6. Tipp je nach Saison: Feigen vierteln und etwa für 5 Minuten in einer Pfanne anbraten, bis die Feigen beginnen zu karamellisieren. Feigen auf den Spaghetti garnieren und genießen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

