

Spaghetti mit Erbsen und Möhren

Ein italienischer Klassiker mit cremiger Sauce

Spaghetti Rezepte gibt es viele. Diese vegetarische Variante mit Erbsen und Möhren gehört in die Kategorie klassische Spaghetti Rezepte. Ein cremiges Pasta-Gericht das Ihr schnell zubereitet habt und das trotzdem super lecker schmeckt.

Zutaten

- 400 g Spaghetti
- 4 Möhren
- 200 g Erbsen
- 200 ml Sahne
- 100 g Frischkäse
- 50 ml Gemüsebrühe
- 1 Zitrone
- 2 TL Honig
- 1 TL Worcestersauce
- Kurkuma
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Die Möhren abwaschen und mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden.
- Die Spaghetti nach Packungsanleitung al dente kochen.
- Die Erbsen in einem kleinen Topf blanchieren.
- Die Möhrenstreifen mit etwas Öl in einer Pfanne kurz anbraten, dann die Sahne angießen und den Frischkäse und die Worcestersauce unterrühren. Etwas Zitronensaft hineinpresse, gut verrühren und kurz aufkochen lassen.
- Die Spaghetti und die Erbsen begeben und köcheln lassen.
- Den Honig unterrühren und mit Kurkuma, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Auf Tellern anrichten und nach Geschmack etwas Parmesan darüber reiben.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/spaghetti-erbsen-moehren/>