Serviervorschlag · Bild KI-generiert

Spaghetti

mit Porree, Zucchini und Feta-Zitrone

Bio Kochbox KW 48



Spaghetti
mit Porree, Zucchini und Feta-Zitrone



MENGENHINWEIS:

· Für 1 Portion die Mengen halbieren
· Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

200 g Spaghetti
1 Stange Porree
250 g Zucchini
1 Zwiebel
150 g Feta
1/2 Zitrone

Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
1/2 TL Chiliflocken

Zubereitung:

Der Porree wird geputzt, längs eingeschnitten, gründlich gewaschen und in feine Ringe geschnitten, die Zucchini wird gewaschen, die Enden werden entfernt und das Gemüse wird in kleine Würfel geschnitten, die Zwiebel wird geschält und fein gehackt. Die Zitrone wird heiß abgewaschen, trocken gerieben, die Schale wird fein abgerieben und etwas Saft wird ausgepresst. Die Spaghetti werden in reichlich Salzwasser bissfest gekocht, dabei wird etwas Kochwasser aufgehoben. In einer großen Pfanne werden Zwiebel und Porree in Olivenöl bei mittlerer Hitze weich gedünstet, dann wird die Zucchini zugegeben und leicht gebräunt. Der Feta wird zerbröselt und mit Zitronenschale, etwas Zitronensaft, Chiliflocken und wenig Kochwasser unter das Gemüse gerührt, sodass eine cremige, leicht sämige Sauce entsteht. Die abgetropften Spaghetti werden in der Pfanne geschwenkt, mit weiterem Kochwasser verbunden und sorgfältig überzogen. Zum Schluss wird das Gericht mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abgeschmeckt und sofort serviert.