

# Zitronen-Spaghetti



## Zutaten für drei Personen:

200 g Spaghetti  
Salz für das Kochwasser  
150 g Champignons (optional)  
1/2 EL Olivenöl (optional)  
200 - 250 g Crème fraîche  
150 ml Kochwasser  
1 geh TL Gemüsebrühpulver  
1 unbehandelte Zitrone  
1 Knoblauchzehe, alternativ 1  
Prise Knoblauchgranulat  
Zitronenabrieb von 1 Zitrone  
2 EL fein gehackte Petersilie  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser kochen. Garprobe machen, die Packungsanweisungen bemessen die Zeit oft zu knapp. 1 Tasse von dem Kochwasser beiseite stellen.

2. Optional Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in Olivenöl braten.

3. Kochwasser mit Gemüsebrühpulver würzen und die Pilze damit ablöschen. 3 EL Zitronensaft, eine Prise Knoblauchgranulat, 250 g Crème fraîche und Zitronenabrieb einrühren.

4. Spaghetti zugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Nudeln, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 03.04.2024