

Spaghettitopf mit Erbschen, Feta und Schnittlauch *Das «Zückerchen» am Ende des Tages!*

La Mise en Place:

1 Bund Schnittlauch, 2 Stängel Minze, 2 fingerbreit Feta, 180 g Spaghetti, 4 Hdv. Erbschen, 2 TL Zitronensaft, Pfeffermühle, 1 Hdv. Sonnenblumenkerne

Die Vorbereitung:

Schnittlauch in Röllchen und Minze fein schneiden. Den Feta in Würfel schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Spaghetti im sprudelnden Wasser al dente kochen. Während der letzten Minute die Erbschen zufügen. Abgiessen, dabei etwas Kochwasser abschöpfen.

Das Kochwasser mit Schnittlauch, Zitronensaft und Minze gut verrühren und sanft unter die Spaghetti ziehen.

Die Vollendung:

Mit Pfeffer, Sonnenblumenkernen und Feta bestreuen, sorgsam unterziehen und anrichten.

