

Spaghetti mit Mönchsbart

Einfache und schnelle Zubereitung.



Zutaten für 4 Personen

400g	Spaghetti
2	Knoblauchzehen
1	kleine Zwiebel
2	Barba di Frate (Mönchsbart)
wenig	Olivener Öl, Salz, Pfeffer
1 EL	Crème Fraiche mit Kräutern

1. Spaghetti in siedendem Salzwasser al dente kochen, abtropfen, beiseitestellen.
2. Mönchsbart waschen. Braune Enden entfernen und in 2cm lange Stücke schneiden. Knoblauch und Zwiebeln fein hacken.
3. Öl in einer Pfanne heiss werden lassen. Knoblauch, Zwiebeln und Mönchsbart dazu geben. Bei mittlerer Hitze andämpfen.
4. Würzen, je nach Gusto einen Löffel Crème Fraiche mit Kräutern dazu mischen.
5. Alles zusammen heiss servieren.

Buon appetito!

guggismaert.ch/rezepte

**Guggi's
Märt** lokal &
frisch