

PASTAGENUSS

Spaghetti mit Orangen Soße



KOMEKO



ZUTATEN (2 Personen)

- 1 Orange
- 8 Blätter frische Minze
- 2 EL Mascarpone
- 2 EL Parmesan
- 2 Pck. KOMEKO Spaghetti**
 - weiche getrocknete Kirschen
 - Geröstete Mandeln; gehobelt oder gehackt



ZUBEREITUNG

1. Die Schale der Orange abziehen, Orangenfilets (mundgerecht) ausschneiden und die Minze klein schneiden.
2. Die Schale und die Minze in einer Schüssel mit dem Mascarpone und dem Parmesan verrühren.
3. Die Nudeln in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben und 2 Minuten kochen lassen.
4. Bevor die Nudeln abgegossen werden, etwa 3 Esslöffel des Kochwassers entnehmen, um die Sauce zu verlängern.
5. Die Nudeln abgießen, mit der Soße vermischen und die Orangenfilets, einige getrocknete Kirschen und geröstete Mandeln darauf anrichten.
6. Sofort servieren, guten Appetit!

Unsere Tipps:

Wenn du keine Minze magst, kannst du mit Basilikum austauschen.

Dieses Rezept schmeckt auch sehr gut mit unseren KOMEKO Fettuccine.



glutenfrei



www.komeko.de

