

Spaghetti mit jungen Erbsen und Minze

Für 2 Personen

1 kg Erbsen in der Schote	Salz	200 g Spaghetti
80 g Parmesan	1 Bund frische Minze	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe	200 ml Hühnerbrühe
Pfeffer		

Die Erbsen aus der Schote pulen. In einem Topf mit Salzwasser die Spaghetti bissfest kochen (ca. 8 Minuten). Die Erbsen ebenfalls in einem Topf mit Salzwasser ca. 2 Minuten bissfest kochen, abschütten und in einem Sieb abtropfen lassen. Parmesan reiben, die Minze fein hacken. Frühlingszwiebel putzen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Knoblauch schälen, andrücken und zugeben. Hühnerbrühe angießen und aufkochen. Die Spaghetti abschütten, jedoch nicht abspülen (die daran haftende Stärke soll die Soße binden) und unter die Soße mischen. Erbsen zugeben und gut untermischen. Minze und Parmesan zugeben. Alles gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 31. März 2009