



## Spaghetti al Limone

2 EL Olivenöl

1 Zwiebel,

3 Knoblauchzehen,

600 ml Gemüsebrühe

250 ml Kokosmilch

½ Zitrone

250 g Spaghetti,

250 g Blattspinat

1 TL Zitronenschale

Salz und Pfeffer

Chiliflocken

in einem großen Topf erhitzen und  
fein gehackt, ca. 3 Min. glasig anschwitzen. Dann  
fein gehackt, mit anschwitzen.

sowie  
und den Saft von  
hineingießen.

ungekocht, hinzufügen. Sobald sie etwas weicher  
geworden sind, in die Flüssigkeit drücken. 15–18 Min. bei  
mittlerer Hitze kochen. Sobald die Spaghetti al dente sind

sowie  
unterrühren, 2 Min. mitkochen und mit  
würzen. Wer mag, kann noch  
hinzufügen.