

Frühlingsspaghetti

ZUTATEN:

- 100 g Schalotten
- je ein Bund Schnittlauch
- Kerbel
- ein halbes Bund Petersilie
- 5-6 Blätter Estragon
- 100 ml Sahne
- 200 ml Schmand
- Dijonsenf
- ein paar Möhren
- Spaghetti (am liebsten Vollkorn)

ZUBEREITUNG:

Fein gewürfelte Schalotten in Butter glasig werden lassen, mit 100 ml Wasser ablöschen, 1 TL gekörnte Brühe, die Sahne und den Schmand zugeben. Aufkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen, 1 TL Dijonsenf und die gehackten Kräuter zugeben.

Mit der Julienne-Reibe oder durch Drehen in feine Streifen geschnittene Möhrchen blanchieren und als Topping auf die Spaghetti in Sauce geben!