AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	ganzjährig	international

SCHNITTLAUCH

TEIGWARENSALAT MIT SCHNITTLAUCH



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein einfaches, sommerliches Rezept aus einem Rest Teigwaren. Mit einem Salat eine gute, schnell zubereitete Mahlzeit.

ZUTATEN (2 PERSONEN)

250 g	Teigwaren	4 Pr	Kräutersalz
4 EL	Sauerrahm	4 EL	Schnittlauch, fein geschnitten
			Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Teigwaren aus dem Kühlschrank nehmen. Spaghetti etwas schnippeln.
2. Pro Person ein Büschel Schnittlauch waschen und klein schneiden.
3. Pro Person zwei Esslöffel Sauerrahm oder Crème fraîche mit dem Schnittlauch mischen. Mit Kräutersalz würzen.
4. Alles mischen, mit etwas Schnittlauch garnieren und servieren.

TIPP: Teigwaren mit Cherrytomaten, Peperonistreifen, gekochten Eiern und Mozzarellastückchen zubereiten. Abschmecken mit Basilikumstreifen, Olivenöl, Salz und Pfeffer.