



Spaghetti al limone

Zutaten für 4 Personen:

500 g Spaghetti
8 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 Prise Rosenpaprika
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale & Saft
100 ml Sahne (oder Hafer Cuisine)
100 g Serrano-Schinken in Scheiben (oder veganer Bacon)
2 TL Hefeflocken
Salz, Pfeffer,
Basilikum

Zubereitung:

Schinken in einer beschichteten Pfanne knusprig braten, abkühlen lassen und in Stücke brechen. Oder veganen Bacon zubereiten (siehe Rezept).

Spaghetti in Salzwasser knapp al dente kochen. 4 EL Kochwasser auffangen.

Öl in derselben Pfanne, in der der Schinken gebraten wurde, erhitzen. Knoblauch hineingeben, eine Prise Salz zufügen und kurz anbraten.

Sahne oder Hafer Cuisine mit den Hefeflocken und dem Zitronensaft verrühren. Alles in die Pfanne geben und einmal aufkochen lassen. Eine Prise Rosenpaprika unterrühren und den Herd ausstellen.

Spaghetti abtropfen lassen und mit den 4 EL Kochwasser in die Pfanne geben, einmal durchschwenken. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Mit der Zitronenschale, den knusprigen Schinkenstücken und dem frischen Basilikum garniert servieren.