

# Lauchspaghetti mit Pasta

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Min.

**Lauchspaghetti**

400 g Porree (Lauch)

250 g kleine Champignons

1 Bund Schnittlauch

1 EL Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl

4 EL Weißwein oder Brühe

2 Be. Dr. Oetker Crème légère (je  
150 g)1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

Salz

frisch gemahlener weißer Pfeffer

**Außerdem:**

400 g Spaghetti

Salz

**1 Vorbereiten:**

Porree (Lauch) waschen und längs in sehr feine, spaghetti dicke Streifen schneiden. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden.

**2 Zubereiten:**

Öl in einer Pfanne erhitzen. Lauchstreifen kurz anbraten und mit Wein oder Brühe ablöschen. Mit Deckel bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. garen. Pilze zugeben und weitere 5 Min. garen. Crème légère und Finesse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**3 Spaghetti nach Packungsanleitung in Salzwasser bissfest garen, abtropfen lassen, mit den Lauchspaghetti vermischen. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und sofort servieren.****Tipp aus der Versuchsküche**

- Nach Wunsch zusätzlich mit etwas Parmesan bestreuen.