



Unsere Bordküche

**Spaghetti mit Formaggini,  
Schnittlauch und Peperoncino**

**Rezept für 4 Personen**

*Zutaten:*

- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund glattblättrige Petersilie
- 1 Peperoncino
- 400 g Spaghetti (dünne Sorte)
- Salz, 1 1/2 dl Olivenöl, 150-200 g Formaggini oder rahmiger Geissfrischkäse

Frühlingszwiebel mit schönem Grün, Knoblauchzehe und Petersilie fein hacken. Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und ebenfalls hacken. Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Spaghetti hineingeben und bissfest garen. Inzwischen das Olivenöl erhitzen. Frühlingszwiebel, Knoblauch, Petersilie und Peperoncino darin 2-3 Minuten andünsten. Das Formaggini oder den Geissfrischkäse zerbröckeln und am Schluss dazu geben. Nicht mehr rühren, sondern nur eine Minute heiss werden lassen. Spaghetti abschütten, mit den restlichen Zutaten mischen und möglichst schnell servieren.

**Folgende Zutaten sind auf der Proviant- und Einkaufsliste nicht aufgeführt und müssen zusätzlich eingekauft werden:**

- |  | <b>ok</b>                |
|--|--------------------------|
| • Spaghetti, dünne Sorte                               | <input type="checkbox"/> |
| • Frühlingszwiebel, Knoblauch, Petersilie, Peperoncino | <input type="checkbox"/> |
| • Formaggini oder Geissfrischkäse                      | <input type="checkbox"/> |