

... > Zubereitungsarten > Saucen

Spaghetti mit Zitronensahne und Lauchzwiebeln



Druck Teilen Speichern

★★★★☆ 3.75 (6 Bewertungen)

1 Kommentar

3 Min. simpel 21.04.2015 888 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Rigatoni al forno



Tagliatelle al Salmone



Pasta mit Bärlauch-Frischkäse-Soß...



Cremiger Nudelauflauf mit Tomaten und...



Koelkasts Spaghetti Carbonara



Zutaten

2



Portionen

250 g Spaghetti

2 EL Sonnenblumenöl

2 Bund Frühlingszwiebel(n)

1 Becher Sahne

½ Becher Crème fraîche oder Schmand, Saure Sahne

½ Zitrone(n)

Salz und Pfeffer

Zucker

Muskat

Parmesan, frisch gerieben, optional

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
888	27,25 g	37,75 g	107,97 g

Zubereitungstipps



3 Tipps für perfekte Bolognese



Gemüse schneiden wie ein Profi



Julienne: Gemüse perfekt geschnitten



Nudeln kochen wie ein Profi



Sahne ste schlagen

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 3 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 18 Minuten

Die Spaghetti nach Packungsanweisung kochen und dann abgießen.

Die Frühlingszwiebeln schräg in Ringe schneiden und bei mittlerer Hitze in 2 EL Öl anbraten. Wenn die Zwiebeln noch leichten Biss haben, Sahne, den Saft der halben Zitrone, Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat dazugeben und aufkochen lassen.

Vom Herd nehmen und Creme fraîche oder Schmand und die saure Sahne unterrühren. Dann die Spaghetti dazugeben, alles mischen und eventuell etwas frisch geriebenen Parmesan darüber streuen.

Hauptspeise

Nudeln

Pasta

Vegetarisch

Saucen

einfach

Gluten

Lactose

Rezept von

Mariescha

Tipps & Trends

Käse-Lauch-Suppe: Die 10...

Die 10 besten Varianten auf...

Nahrungsmittelnverträglichkei...

Wenn Gluten, Histamin, Laktos...

Laktosefrei backen und...

Mit laktosefreien Milchprodukten is...

Saisonkalender Dezember -...

Für die Winterzeit freuen wir uns au...

Gemüsegerichte mit dem...

Der neue Hauptdarst

Video Empfehlungen

Spinat-Quiche
mit Lauch und

Hackfleisch-
Lauch-Suppe

Käse-Lauch-
Suppe mit

Schichteintopf

Spaghetti
Bolognese

Markenrezepte bei Chefkoch



Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

23.05.2020 15:35

ani_mu

Habe das Rezept ausprobiert und finde es sehr gut. Auch mit krossem Speck ergänzt, wenn es nicht ganz fleischlos sein soll.

[Antworten](#)

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[ackermairübe rezepte](#), [cocotte rezepte](#), [familienrezepte rezepte](#), [griessklösschen rezepte](#), [hackbraten rezepte](#), [mettbällchen rezepte](#), [quarktaschen rezepte](#), [rotweinschalotten rezepte](#), [shitake rezepte](#), [zirtonenkuchen rezepte](#)

© 1998-2021 Chefkoch GmbH