

# Dinkelspaghetti mit Mandelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

4	Ltr.	Wasser
		Salz
1	Essl.	Öl
350	Gramm	Dinkelspaghetti
1		Knoblauchzehe
60	Gramm	Gemahlene Mandeln
50	Gramm	Butter
1/4	Ltr.	Sahne
1/4	Ltr.	Gemüsebrühe
		Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Einige		Minzeblättchen

## Anleitung:

1. Das Wasser zum Kochen bringen und Salz und Öl zufügen. Die Dinkelspaghetti hineingeben und, wie auf der Verpackung angegeben, 12-15 Minuten kochen, bis sie weich, aber noch bissfest sind.

2. In der Zwischenzeit die Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Die Mandeln in einer tiefen Pfanne ohne Fett unter Rühren kurz anrösten. Sobald sie duften, die Butter und die Knoblauchzehe hineingeben, und die Hitze reduzieren. Mit Sahne und Gemüsebrühe ablöschen und 3 Minuten köcheln lassen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Minze waschen, trockentupfen und hacken und die Blättchen zur Mandelsauce geben. Die Spaghetti abtropfen lassen, die Sauce darüber geben und sofort servieren.

SCHNELL | LEICHT Fertig in 22 Min.

(7 Min. Zub. - 15 Min. Kochzeit)