

# Spaghetti Salat mit Kräuter - Sahne - Sauce

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Spaghetti
2	klein.	Schalotte(n)
1	Bund	Estragon
1	Bund	Dill
1	Bund	Schnittlauch
2		Knoblauchzehe(n)
1		Orange(n), unbehandelt
200	Gramm	Saure Sahne
2	Essl.	Zitronensaft
2	Essl.	Olivenöl
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
1	Messersp.	Cayennepfeffer

## Anleitung:

Sommerlich frisch, ideal zum Grillen Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schüttelein. Einige Zweige Estragon für die Deko beiseite legen, von den restlichen Zweigen die Blätter abzupfen. Die Dillspitzen ebenfalls abzupfen und mit dem Estragon fein hacken. Den Schnittlauch bis auf etwa 6 Halme in feine Röllchen schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Orange heiß waschen und trocken reiben. Die Hälfte der Schale mit dem Zestenreißer abschälen.

Die Orange auspressen und den Saft in einer großen Schüssel mit Knoblauch, saurer Sahne, Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer zu einem Dressing verrühren. Gehackten Dill und Estragon mit den Schnittlauchröllchen und den Schalotten unter das Dressing rühren.

Die Spaghetti dazugeben, mit dem Dressing mischen und etwa 15 Minuten durchziehen lassen. Den Salat auf einer Platte anrichten und mit den beiseite gelegten Kräutern und den Orangenzesten garnieren.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe