

Rezept

SPAGHETTI IN ORANGEN- MARONEN-SAUCE

24
DEZEMBER



Zutaten (für 4 Portionen)

500 g Spaghetti, 2 Schalotten
1 Knoblauchzehe, 3 Orangen
200 g gegarte und geschälte Maronen
150 g saure Sahne
100 ml Gemüsebrühe
1 geh. TL Sahne-Meerrettich
Salz, Pfeffer

Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen.

Schalotten fein würfeln und in reichlich Öl andünsten. Maronen ggf. halbieren und mit dem fein gewürfelten Knoblauch ebenfalls andünsten. Saft der Orangen angießen und Maronen gute 5 Minuten ziehen lassen. Saure Sahne und Gemüsebrühe hinzugeben und gut einrühren. Mit Salz, Pfeffer und dem Sahne-Meerrettich abschmecken. Die Spaghetti abgießen und sofort zur Sauce geben. Spaghetti noch 1-2 Minuten darin bei geringer Temperatur ziehen lassen. Sofort servieren und auf Wunsch mit Petersilie garnieren.

EINE BESONDERE ADVENTSZEIT IN DIESEM JAHR ZEIT FÜR EIN BISSCHEN GEMÜTLICHKEIT

Eine Tasse Tee, Punsch oder heißer Schokolade bei Kerzenschein genießen und aufs Christkind warten.

ADVENTSGESCHICHTEN

Heute liest Bürgermeister Klaus Habermann die letzte Adventsgeschichte. Einfach anhören unter www.aichach.de/adventsgeschichten.

aichacher
Advent

