



**LA CASA UOMO MORTO**  
*Sammlung erlesener und erprobter Rezepte*

**SPAGHETTINI MIT ZIEGENKÄSE, RUCOLA UND LIMETTEN**

*Angaben gelten für 4 Personen*

2 Bund Rucola  
400g Spaghettini  
2 Zehen Knoblauch  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 große, unbehandelte Limette  
200 ml Gemüsebrühe  
150 ml Schlagsahne  
150 g Ziegenfrischkäse  
3 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

Knoblauch pressen. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Die Schale der Limette fein abreiben, die Limette auspressen. Rucola waschen, putzen und die Stiele abschneiden.

Spaghettini in Salzwasser garen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Frühlingszwiebeln darin glasig dünsten. Das Ganze mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen und 5 Minuten einköcheln lassen. Ziegenkäse unterrühren und leicht erwärmen. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen.

Limettensaft und -schale, Rucola und Spaghettini in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, umrühren und sofort servieren.