



Mühle KleeB AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Griechische Spaghetti

Ein sommerliches Gericht mit Gurken und frischen Kräutern aus dem Garten

Zutaten für 4 Personen

500 g	Spaghetti *
2	Gurken (je ca. 450 g)
2 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
250 g	Crème fraîche (Kräuter) oder frische Kräuter (Basilikum, Thymian, Petersilie)
1 TL	Salz
	wenig Pfeffer

Zubereitung

Spaghetti im Salzwasser al dente kochen. 1 dl Kochwasser beiseite stellen, Spaghetti abtropfen lassen.

Gurken bis zum Kerngehäuse längs in dünne Streifen schneiden, z. B. mit dem Julienne-Schneider. Öl in derselben Pfanne warm werden lassen, Knoblauch dazupressen und andämpfen, Gurken beigeben.

Spaghetti, Kochwasser und Crème fraîche daruntermischen, würzen.

*In unserem Mühlenladen führen wir hausgemachte Dinkel-Spaghetti und Spaghetti von der Molino& Pastificio Poschiavo aus Schweizer Hartweizen.