



Spaghetti mit Sellerie

für 4 Personen

4 Frühlingszwiebeln

waschen, putzen und ohne das obere Grün in feine Ringe schneiden.

500 g Stangensellerie

3 EL Olivenöl

250 ml Gemüsebrühe

Salz + Pfeffer

abfäern und mit den feinen Blättern sehr fein schneiden In andünsten, Frühlingszwiebelringe zugeben und mitdünsten. Mit aufgießen. Mit

würzen und ca. 10–15 min zugedeckt dünsten.

400 g Spaghetti

In der Zwischenzeit

in 3 Liter Salzwasser al dente kochen.

250 g Mascarpone

1 TL Thymian ger.

2 TL Zitronensaft

In die Gemüse-Soße

einrühren, bis er geschmolzen ist. Mit

und

abschmecken. Die Spaghetti zur Sauce geben, vermischen und

auf heißen Tellern servieren. Mit frisch geriebenem

Parmesan

bestreuen.

