Spaghetti mit Ricotta und Radicchio



Bis 15 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Als Erstes kochen wir Spaghetti mit etwas Öl und entnehmen danach mit einem kleinen Behälter etwas Nudelwasser.
2. Dann schneiden wir Schalotten und Knoblauchzehen klein und dünsten diese zusammen in einer Pfanne an. Für die nötige Würze sorgen Pfeffer und Fenchel. Das aus Schritt 1 entnommene Spaghetti-Wasser wird nun hinzugegeben, genauso wie Ricotta, Parmesan, Sahne, Zitronensaft und Salz.
3. Zur fertigen Sauce geben wir die gekochten Spaghetti dazu, streuen etwas Parmesan, Walnüsse und Radicchio darüber und fertig ist dieses leckere Spaghetti-Gericht.

Zutaten



- 220g Spaghetti
- 2 EL Öl
- 250g Schalotten
- 6 Knoblauchzehen
- 1 TL Pfeffer
- 2 TL Fenchel
- 220g GOLDSTEIG Ricotta
- 50g Parmesan
- 60 ml Sahne
- 1 EL Zitronensaft
- Salz

Zum Verfeinern:

- Parmesan
- 50g Walnüsse
- 100g Radicchio