

Spaghetti mit Sahnepesto bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Becher Creme fraiche mit Kräutern, 6 Esslöffel Olivenpesto, 2 Spritzer Milch, 2 Prisen Salz, 2 Prisen Pfeffer, 600 gr Spaghetti.

Die Zubereitung:

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen, Creme fraiche im Topf erwärmen, Milch dazu und vorsichtig das Pesto unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.