



Kürbiskern Spaghetti mit Broccoli

250g	Dinkel Spaghetti	
300g	Broccoli	
4 EL	Kürbiskerne	
6 EL	Kürbiskernöl	
2 EL	Broccoli Sprossen	
50ml	Mandelsahne oder Schlagsahne	
1 ½ TL	Laune Gut-Alles Gut Gewürz-Blütenmischung	
	Salz & Pfeffer aus der Mühle	

Zubereitung für 2 Portionen:

Die Spaghetti in Salzwasser in der gewünschten Festigkeit weich kochen.

Den Broccoli blanchieren bzw. dämpfen.

Die Kürbiskerne kleinhacken und mit der Mandelsahne in einer großen Pfanne erwärmen.

Die heißen Spaghetti und den frisch gedämpften Broccoli, 4 EL Kürbiskernöl, sowie alle restlichen Zutaten mit in die Pfanne geben.

Das Gericht sollte nun nicht mehr zu heiß erhitzt werden.

Die Spaghetti auf Teller anrichten, jeweils 1 EL Kürbiskernöl über die Spaghetti geben und die Broccoli Sprossen oben drauf setzen.

Tip: Ein einfaches aber geschmacklich sehr reizvolles Gericht.

*Die Laune Gut – Alles Gut Gewürzblüten Mischung beinhaltet folgende Gewürze & Blüten:
Meersalz, Knoblauch, Basilikum, Bärlauch, Oregano, Ringelblumen,
Rosmarin, Thymian, Rosenblüten & Kornblumenblüten.*