

Möhrenspaghetti mit Spitzwegerichsauce

Zutaten

- 500g Möhren, mit dem Spiralschneider zu Spaghetti geschnitten
- 150g Naturjoghurt
- 2 EL Mandelmus
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Leinöl
- Salz, Pfeffer
- 4-6 Spitzwegerichblätter, in Streifen geschnitten
- Blüten von Gänseblümchen, Löwenzahn, Rotklee...

Zubereitung

- Joghurt, Mandelmus, Zitrone, Öl und Gewürze zu einer Sauce verrühren und abschmecken
- Spitzwegerich hinzufügen
- Möhrenspaghetti in eine Schüssel oder Portionsschälchen geben und die Sauce darüber verteilen
- Mit den Blüten dekorieren

Brett, Messer, Spiralschneider, Schüsseln