



## Spaghetti al limone aus dem Dutch oven – **vegan** -

Zutaten (ca. 5 Portionen)

1 große fein gewürfelte Zwiebel,  
2 klein gehackte Knoblauchzehen  
etwas Sonnenblumenöl  
400 ml Gemüsefond und  
400 ml Wasser  
300 g Spaghetti  
250 ml Kokosmilch und  
Saft ½ Zitrone

Abrieb ½ Zitrone,  
½ TL Chiliflocken und  
½ EL italienische Kräuter  
250 g frischen Blattspinat  
  
Pfeffer und Salz

in  
im Dutch oven kurz anbraten. Danach mit  
  
ablöschen.  
dazu geben.  
  
hinzufügen. Kurz vor Ende der Garzeit der  
Spaghetti mit  
  
würzen.  
hinzufügen und unterheben, wenn dieser  
etwas eingefallen ist, abschließend mit  
abschmecken.