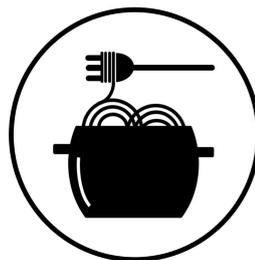


# Mönchsbart Spaghetti



4 Portionen



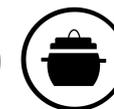
Vorbereitung  
20 Minuten



Vegan



Vegi



Eintopf



Frühling  
Gericht

300g Mönchsbart  
1 Kleine Zwiebel

Mönchsbart waschen und falls vorhanden, die Wurzeln entfernen. In etwa 7 cm lange Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

800g Spaghetti

Die Spaghetti in kochendem Salzwasser al dente kochen.

2EL Zitronenöl  
2 Eier verquirlen  
1 Zitrone (Saft davon)

In einem Wok den Mönchsbart und die Zwiebeln in Zitronenöl anschwitzen. Die Spaghetti in den Wok geben. Das Ei und den Zitronensaft hinzufügen und unter ständigem Rühren kurz mitziehen lassen.

Salz und Pfeffer

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In heissen Pasta-Tellern servieren.

