

# VEGAN FOOD CAN TASTE GUUD

---

## Zitronenspaghetti mit Spinat

### Zutaten

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 250 g Spaghetti (ohne Eier!)
- 250 ml Kokosmilch (aus der Dose)
- 600 ml Gemüsebrühe
- Saft von 1/2 Bio-Zitrone, frisch gepresst
- 250 g frischer Blattspinat
- 1 Tl frisch geriebene Zitronenschale
- Salz
- Pfeffer
- Chiliflocken (optional)



### Zubereitung

1. In einem großen Topf etwas Öl erhitzen und die Zwiebel ungefähr 3 Minuten glasig anschwitzen. Dann den Knoblauch eine weitere Minute mit anbraten.
2. Die ungekochten Spaghetti, die Gemüsebrühe, die Kokosmilch und den Zitronensaft hinzufügen. Sobald die Spaghetti ein wenig weich geworden sind, mit einem Holzlöffel vorsichtig in die Flüssigkeit drücken. 15-18 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.
3. Sobald die Spaghetti al dente sind den Spinat und die geriebene Zitronenschale unterrühren. 2 Minuten mitkochen, dann mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

