Linguine und Spaghetti mit Obatzter-Sauce mit Chili



Schmackhaftes Pasta-Gericht

Diesmal ein Pasta-Gericht gemischt aus Linguine und Spaghetti.

Mit einer Käse-Sauce, die ich aus Sahne und fertigem Obatzter zubereite, wobei letzterer mit Chili verfeinert ist.

Zutaten für 2 Personen:

- 125 g Linguine
- 125 g Spaghetti
- 150 g Obatzter, mit Chili verfeinert
- 100 ml Sahne

Zubereitungszeit: 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, Obatzter dazugeben und darin auflösen. Sauce eventuell mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller verteilen. Sauce großzügig darüber geben. Servieren.