



# LIMETTEN SPAGHETTI MIT ERBSEN-PILZEN RAGOUT

## ZUTATEN 4 P.

- 500g Spaghetti
- 60g Chashewkerne
- 2 Limetten
- 200g Champignons
- 300g Markerbsen
- 20g Petersilie gehackt
- 40ml Walnussöl

## ZUBEREITUNG

- 1. Chashewkerne anrösten. Die Spaghetti bissfest kochen.***
- 2. Champignons in Walnussöl anbraten. Die Erbsen mit dazu geben und mit dem Abrieb der Limetten und dem Saft ablöschen.***
- 3. Die Spaghetti mit durchschwenken und mit Petersilie und den Chashewkernen anrichten.***