

Spagettisalat



500 g Spaghetti
Salz
5-10 Chilischoten
3-4 Tomaten
150 ml Gemüsebrühe
2-3 Knoblauchzehen
Zwei Eier
4 Teelöffel Senf Mittelscharf
Ca. 300 ml Distelöl
250 g Joghurt
1 Esslöffel Weinessig
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Die Spaghetti zusammen mit den Chilischoten in Salzwasser kochen. Abgießen und mit kaltem Wasser so lange abschrecken bis sie kalt sind. Gut abtropfen lassen. Die Chilischoten dabei entfernen. Ich gieße die Spaghetti dafür eine große Schüssel und lasse die mit kaltem Wasser volllaufen und gieße sie immer wieder ab. Dabei schwimm die kleinen Chilischoten oben und man kann sie hervorragend rausnehmen. Anschließend Knoblauch schälen und auf die Spaghetti pressen. Mit der heißen Gemüsebrühe übergießen, umrühren, Deckel drauf und durchziehen lassen.

Die Tomaten mit heißem Wasser übergießen und die Schale abziehen. Anschließend die Tomaten in kleine Würfel schneiden und zu den Spaghetti geben, noch einmal durch mischen.

Eier und Senf in den Thermomix geben. Deckel drauf auf Stufe 5-6 schalten und langsam das Öl zulaufen lassen, bis sich eine cremige Mayonnaise gebildet hat. Alternativ könnt ihr das auch mit einem Stabmixer machen. Joghurt, Essig, Pfeffer und Salz zugeben noch einmal kurz umrühren und zu dem Spaghettisalat geben. Noch einmal umrühren und etwas durchziehen lassen. Ich nehme am liebsten die Spaghetti Nummer 5 von Barilla.

Lasst es euch schmecken



Weitere Rezepte und Ideen findest du auf www.bellamade.blog