



Spaghetti mit Zwiebel und Speck

Zwiebel und Speck werden zusammen sanft gedünstet, ohne dass sie Bratspuren annehmen. Zusammen mit Sauerrahm, Käse und mit Muskatnuss und Pfeffer gewürzt, ergeben sie eine geschmackvolle und sämige Sauce. Die Spaghetti werden noch in der Pfanne mit der Sauce vermischt. Mit der Zugabe von wenig Pastawasser werden sie ganz schön geschmeidig.

Ein Spiegelei dazu passt wunderbar.

Zutaten (pro Portion)

80g Spaghetti
60g Zwiebel
30g Kochspeck
10g Tafelbutter
20g Greyerzer gerieben
Sauerrahm
Muskatnuss, Salz und Pfeffer
Petersilie

Zubereitung

Spaghetti in Salzwasser gar kochen und abgiessen, dabei etwas Pastawasser auffangen.

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu Scheiben schneiden. Speck zu schmalen Streifen schneiden. Beides zusammen in Tafelbutter ca. 5 Minuten dünsten bis die Zwiebel weich ist, sie sollte dabei nicht braun werden.

Sauerrahm zugeben und mit Muskatnuss und Pfeffer würzen. Spaghetti zur Sauce geben und vermischen, Käse untermischen. Etwas Pastawasser zugeben, damit die

Spaghetti schön geschmeidig werden.

Spaghetti anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.





