



Spaghetti "Feuer und Flamme"

ZUTATEN

 Für 4 Personen

3 Stück Peperoncini (italienische Pfefferschote)

150 g Bratspecktranchen

3 Stück Frühlingszwiebeln

1 Bund Basilikum gross

400 g Spaghetti

2 Esslöffel Olivenöl

150 g Mascarpone

Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren, jedoch 2 Frühlingszwiebeln und 1 kleiner Bund Basilikum verwenden. 1 Person: Zutaten für die Sauce dritteln und je nach Appetit 100-150 g Spaghetti zubereiten. Reste lassen sich gut braten und als Beilage servieren.

NÄHRWERT

Pro Portion

784 kKalorien

3280 kJoule

77g Kohlenhydrate

23g Eiweiss

40g Fett

Erschienen in
03 | 2005, S. 39

ZUBEREITUNG

- 1** Reichlich Salzwasser aufkochen.
- 2** Inzwischen die Peperoncini der Länge nach halbieren und entkernen. Peperoncini und Bratspeck in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün fein hacken. Das Basilikum in sehr feine Streifen schneiden.
- 3** Die Spaghetti im kochenden Salzwasser bissfest garen.
- 4** Gleichzeitig in einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Den Speck darin knusprig rösten. Herausnehmen. Peperoncini und Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben und 3-4 Minuten dünsten.
- 5** Die Spaghetti abgiessen, dabei 3-4 Esslöffel Kochwasser zurückbehalten. Mit dem Mascarpone und dem Basilikum verrühren. Die Spaghetti in die Pfanne zurückgeben, den Mascarpone, die Peperoncini-Frühlingszwiebel-Mischung sowie den Speck beifügen und alles noch einmal gut erhitzen. Wenn nötig mit Salz und reichlich frisch geriebenem Pfeffer würzen und sofort anrichten. Nach Belieben geriebenen Parmesan dazu servieren.