



Vorspeise oder Hauptgang

Spaghetti an Gemüsesauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

3	Stangensellerie
3	Rüebli
2	Lauchstengel, gross
2	Knoblauchzehen
2 EL	Öl (kaltgepresstes Olivenöl)
3 dl	Bouillon
1 Becher	Sauerrahm (200 gr)
	Salz, Pfeffer
500 gr	Spaghetti

Zubereitung:

Stangensellerie, Rüebli, Lauch sowie Knoblauchzehen

Gemüse rüsten. Schöne Sellerieblätter, Selleriestangen, Rüebli, Lauch sowie Knoblauchzehen sehr fein hacken. Im heissen Öl kurz dünsten mit Bouillon ablöschen und zirka eine Stunde sanft köcheln lassen.

Sauerrahm

Den Sauerrahm zum Gemüse geben aufkochen und abschmecken.

Spaghetti

Die Spaghetti «al dente» kochen, abschütten und mit der Sauce vermischen.

Tipp: Sie können – um das Ganze etwas deftiger zu machen – 150 gr. Speckwürfeli gut gebraten der Gemüsesauce begeben. Schmeckt ausgezeichnet.