



Hauptgang oder Vorspeise

Spaghetti nach Stefan's Art

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

500 gr	Spaghetti
200 gr	Gorgonzola, möglichst reife Qualität
100 gr	Parmesan, frisch gerieben
2 EL	Pfefferkörner, grüne aus dem Glas
20 Stück	Oliven, grüne, entsteint, in feine Ringe geschnitten
3 - 4 EL	Tomatenmark
2 dl	Rahm (Sahne) oder Milch
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1	kräftiger Schuss Cognac

Zubereitung:

Grosse Kasserolle, Rahm,
Gorgonzola, Parmesan

Den Rahm in der Kasserolle erhitzen und den in Stücke geschnittenen Gorgonzola sowie den frisch geriebenen Parmesan darin erhitzen. Auf kleinem Feuer köcheln lassen bis der Käse geschmolzen ist.

Tomatenmark, Pfefferkörner, Oliven

Das Tomatenmark darunter rühren und die Pfefferkörner sowie die Oliven dazugeben. Auf kleinem Feuer köcheln lassen bis die Sauce eine sämige Konsistenz aufweist.

Spaghetti

In einer separaten Kasserolle die Spaghettis in reichlich Salzwasser «al dente» kochen.

Cognac, Salz, Pfeffer

Am Schluss die Sauce mit einem kräftigen Schuss Cognac, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken

Die «al dente» gekochten Spaghetti unterrühren und auf vorgewärmten Tellern servieren.