

Spaghetti mit Mönchsbart

Spaghetti con agretti

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Pasta, Nudeln, Teig, Brot	Vorbereitung	40 Minuten
Italien	Kochzeit	20 Minuten
	Menge für	3 Personen

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
Zutaten			
1	250	Gramm	Spaghetti
2	1	Bund	Mönchsbart
3	1	Stück	Schalotte
4	5	Scheibe/n	Rohschinken
5	3	Esslöffel	Pinienkerne
6	100	Milliliter	Vollrahm
7	50	Milliliter	Weisswein
8	100	Gramm	frisch geriebener Parmesan oder Sbrinz
9			Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Anleitung Zubereitung

1	Pinienkerne in einer unbeschichteten Pfanne trocken anrösten. Rausnehmen, Pfanne etwas abkühlen.
2	Rohschinken oder Speck und die feingeschnittene Schalotte in der gleichen Pfanne anschwitzen, Pinienkerne wieder zugeben und dann beiseitestellen.
3	Parmesan im Rahm und dem Weisswein langsam schmelzen. Würzen mit Pfeffer und Muskat. Warm halten.
4	Wurzelenden des Barba di frate etwa 3-4 cm hoch abschneiden. Stengel um Stengel waschen und putzen.
5	Spaghetti in Salzwasser al dente kochen.
6	Ca. 5 Minuten bevor die Spaghetti gar sind, die Barba di frate im Dampfsieb zugedeckt etwa 5 Minuten garen. Er soll noch leicht knackig sein.
7	Spaghetti abgiessen, in die Pfanne mit der Sbrinz/Parmesancreme geben und die Sauce kurz einziehen lassen. Untermische
8	Barba di Frate untermischen und mit Speck/Rohschinken-Pinien-Zwiebelmischung servieren.
9	Das Gericht lässt diverse Variationen zu, bei der Wein-Käsesauce darf man ruhig ein bisschen mit der Käsemischung experimentieren, es muss nicht immer Parmesan sein.