Kochen mit Klausi

Pikante Lauchspaghetti

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 250 g Spaghetti, Salz, 2 Stangen Lauch, 2 Zwiebeln, 1 rote Chili,
- 3 Zehen Knoblauch, 1 Pck. Fix für Spaghetti Carbonara, Pfeffer,
- 250 g Champignons, 2 EL Pinienkerne 100 g getr. Tomaten in Öl,
- gehackte Petersilie, Schnittlauch, 1 EL Bratensaft, Chiliflocken,
- 30 g gehobelter Parmesan

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knoblauch abziehen u. fein würfeln. Lauch waschen u. in Ringe schneiden. Chili in feine Ringe schneiden. Tomaten in Streifen schneiden. Pilze putzen, vierteln oder in Scheiben schneiden.
2. Spaghetti nach Packungsangabe zubereiten, 5 Min. vor Garende den Lauch zugeben. Lauch u. Nudeln abgießen, Kochwasser auffangen.

3. Zwiebeln, Knoblauch, Chiliringe in Olivenöl andünsten, Pilze, Pinienkerne zugeben, mitbraten. Lauch-Nudeln zufügen. 300 ml Kochwasser zugießen, Beutelinhalt mit Bratensaft einrühren, aufkochen, 5 Min. köcheln lassen. Getrocknete Tomaten mit Öl u. Kräutern unterheben. Salzen u. pfeffern. Evtl. noch mit Chiliflocken schärfen.

Tipp des Chaoten:

Mit gehobeltem Parmesan bestreut servieren.

Erstellt von Klausi am 07.04.2008