

Kochen mit Klaus

Spaghetti in Bacon-Sahne-Sauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 250 g Spaghetti, Salz, 3 Knobizehen, 1 Zwiebel, 250 g Champignons,
- 150 g Schinken-Anschnitte, Butter, 250 ml Cremefine, 100 ml Milch,
- 100 g Erbsen, 100 ml Weißwein, 1 EL helle Sauce, Chiliflocken,
- Pfeffer, getr. Thymian & Basilikum, 6 Basilikumblätter,
- 25 g geriebener Parmesan, gehobelter Parmesan

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobzi schälen, fein würfeln. Schinken in Stücke schneiden. Pilze putzen u. vierteln. Basilikumblätter in Streifen schneiden.



2. Zwiebeln u. Knobzi in heißer Butter glasig dünsten, Schinken mitbraten. Pilze zugeben u. mitbraten. Cremefine zugießen, helle Sauce einrühren, aufkochen u. einköcheln lassen. Mit Wein verlängern. Mit Chili u. Pfeffer würzen, Kräuter u. Erbsen unterheben. Mit Milch verlängern u. den geriebenen Parmesan einrühren.



3. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen. In tiefen Tellern mit Sauce, gehobeltem Parmesan u. Basilikumstreifen bestreut servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein genießen.

