Serviervorschlag · Bild KI-generiert

Spaghetti

mit Champignons, Porree und Speck-Sahne

Bio Kochbox KW 49



Spaghetti
mit Champignons, Porree und Speck-Sahne



MENGENHINWEIS:

· Für 1 Portion die Mengen halbieren
· Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

200 g Spaghetti
350 g Champignons
1 Stange Porree
1 Zwiebel
80 g italienischer Speck
150 g Schlagsahne

Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer
1 EL Olivenöl
1/2 TL Chiliflocken

Zubereitung:

Die Champignons werden geputzt und je nach Größe halbiert oder in dicke Scheiben geschnitten. Der Porree wird längs eingeschnitten, gründlich gewaschen und in feine Ringe geschnitten. Die Zwiebel wird geschält und fein gewürfelt. Der Speck wird in schmale Streifen geschnitten. Die Spaghetti werden in reichlich Salzwasser al dente gekocht und etwas Kochwasser wird aufgehoben. In einer großen Pfanne wird das Olivenöl erhitzt, der Speck wird langsam ausgelassen und leicht knusprig gebraten. Danach werden Zwiebel, Porree und Champignons zugegeben und bei kräftiger Hitze gebraten, bis die Pilze gebräunt sind und der Porree weich geworden ist. Die Sahne wird angegossen, mit Pfeffer und Chiliflocken gewürzt und kurz eingekocht. Die abgegossenen Spaghetti werden mit etwas Kochwasser in die Pfanne gegeben und gründlich mit der Sauce vermischt, bis alles glänzend überzogen ist. Vor dem Anrichten wird die Sauce noch einmal cremig gerührt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, dann werden die Spaghetti sofort serviert.