

Spaghetti an Mozzarella-Sauce



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Teigwaren:

Die Spaghettis in reichlich Salzwasser «al dente» kochen

Grosse Kasserolle, Olivenöl und Butter, Zwiebeln, Knoblauch:

In einer grossen Kasserolle das Olivenöl mitsamt Butter erhitzen und die Zwiebeln sowie den Knoblauch glasig dünsten

Pelati:

Die Tomatenstücke hinzufügen und auf kleinem Feuer köcheln lassen. Dabei soll die Flüssigkeit fast vollständig verdampfen

Rahm, Mozzarellawürfel

Den Rahm sowie die Mozzarellawürfel hinzufügen und solange köcheln bis der Käse geschmolzen ist. Die Pfanne vom Feuer nehmen

Eigelbe, Basilikum, Oregano:

Die Eigelbe in die etwas erkaltete Sauce geben und mischen. Die Sauce muss etwas erkaltet sein, damit die Eigelbe nicht gerinnen. Basilikum, Oregano zufügen und mit kräftig Aromat, Salz sowie Pfeffer aus der Mühle würzen

Spaghetti:

Die noch heissen Spaghettis in die Kasserolle geben und mit der Sauce mischen

Anrichten:

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den auf die Seite gelegten Basilikumblättern dekorieren

Beilage:

Dazu passt eine frische, knusprige Baguette (französisches Stangenweissbrot)

Bemerkungen

opmgultßfaftaszmrleßmomhcl vsnbleßfoßfam culikscu FGABDC

Bewertung (max. 5 Sterne)



Zutaten

400 gr Spaghetti

1 Kugel Mozzarella

aus Büffel- oder Kuhmilch

1 Dose Pelati (Tomatenstücke) 800 gr

1 Zwiebel

schälen und fein hacken

2 Zehen Knoblauch

geschält, fein gehackt (oder gepresst)

Einen Schuss **Olivenöl**, kalt gepresst sowie **1 EL Butter** für das Andünsten der Zwiebel sowie des Knoblauchs

Aromat, Salz und Pfeffer

2 dl Rahm (Sahne)

2 Eier, davon das Eigelb

1/2 Bund Basilikum

die Blätter davon fein gehackt. Vier Blätter ganz belassen für die Dekoration auf dem Teller

4-5 Zweige Oregano

die Blätter davon fein gehac