

Nudeln Rezepte

Mai Spaghetti

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Gemüse, Kartoffel, Pasta

500 g Spaghetti	1 Butter
250 ml konzentrierte Brühe	150 g Parmesankäse - fein hobeln
50 g Pinienkerne	schwarze Pfefferkörner,
3 Kartoffelknollen, mittelgroß, gewürfelt	gemörst oder grob gemahlen
frische Kräuter nach Wunsch	Olivenöl

Spaghetti im großen Topf und viel Wasser (4 - 5 Liter) und 20 Gramm Salz mit den Kartoffelwürfeln al dente (mit Biss) gar kochen. (Kartoffelwürfel erst nach 3 - 4 Min. ins Wasser - kürzere Garzeit!).

Alles abgießen - nicht abschrecken, sondern in den Topf zurückgeben in dem sich jetzt die heiße konzentrierte Brühe befindet.

Kräuter fein hacken - Sorten je nach Angebot (grobe Petersilie, Basilikum, Rosmarin, Thymian, Salbei) - insgesamt braucht man 4 gehäufte Essl. Kräuter - wer möchte auch mehr. Nun die angerösteten Pinienkerne mit den Kräutern und gemörsten Pfeffer zu den Nudeln geben.

Die Nudeln sollen die Brühe nur leicht aufsaugen - also nur kurz durchziehen lassen und mit den Kräutern, Pinienkernen, Pfeffer und 1 Essl. Butter verrühren.

Diese heiße Pasta auf eine Schüssel geben, fein gehobelten Parmesan darüber - noch einen Schuss Olivenöl dazu und servieren.

Bitte kein Olivenöl ins Kochwasser geben, sondern öfter mit dem Holzlöffel umrühren.

Pasta nie abschrecken sondern tropfnass weiterverarbeiten.