

Spaghetti mit Gemüse-Käse-Speck-Soße

Für 2 Personen

50 g Baconspeck, durchwachsen	250 g Spaghetti	1 Ei
30 g Parmesan	50 g Champignons, weiß	1 Zucchini, klein
1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone, unbehandelt
0,5 Bund Basilikum	150 g Kräuterfrischkäse	75 g Milch
75 g Sahne	Sonnenblumenöl	Zucker
Pfeffer, schwarz	Meersalz	

Die Spaghetti in einem Topf mit Salzwasser bissfest garen. Den Knoblauch und die Schalotte abziehen und fein hacken. Den Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini von den Enden befreien und ebenso in kleine Würfel schneiden. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Das Ei trennen und das Eigelb in eine kleine Schüssel geben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und zuerst den Speck darin anbraten. Anschließend den Knoblauch, die Schalotte, die Zucchini und die Champignons hinzufügen und andünsten. Daraufhin Milch und Sahne zum Gemüse geben und das Ganze aufkochen lassen. Anschließend den Frischkäse in die Gemüsesoße unterrühren. Ein wenig von der Soße mit dem Eigelb verquirlen und anschließend in die heiße, aber nicht mehr kochende, Gemüsesoße dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Spaghetti abtropfen lassen, mit der Gemüse-Käse-Soße vermengen und auf Tellern anrichten. Ein wenig Parmesan darüber hobeln und mit Basilikumblättchen garnieren.

Christina Meiering am 09. Dezember 2009