

Spaghetti mit Rahm-Spinat

Für 2 Personen:

250 g Spaghetti	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
6 EL Olivenöl	150 g frischer Spinat	1 1/2 L Chilisalz
100 ml Sahne	30 g Pancetta	1 Msp. Muskatnuss
1 EL Trüffelöl	2 Eigelb	1 Msp. scharfes Gewürz

Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung fast al dente garen Zwiebel fein würfeln und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. 4 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch ca. 1 Min. darin anschwitzen.

Spinat dazugeben, mit Chilisalz würzen und gut vermengen. Spinat zusammenfallen lassen, kurz anrösten und dann Sahne und eine kleine Kelle Nudelkochwasser dazugeben. Das Ganze ca. 2 Min. köcheln lassen.

Pancetta in kurze grobe Streifen schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Pancetta darin knusprig braten.

In der Zwischenzeit Spinat mit frisch geriebenem Muskat würzen und mit einem Stabmixer im Topf cremig pürieren.

Spaghetti abgießen und etwas Nudelkochwasser auffangen. Spaghetti zum Rahmspinat in den Topf geben, einen Schuss Nudelkochwasser dazugießen, alles gut vermengen und für ca. 2 Min. köcheln lassen.

Trüffelöl unter die Rahm-Spaghetti rühren.

Spaghetti auf Tellern anrichten. Optional jeweils ein Eigelb in die Mitte auf die Pasta setzen, knusprigen Pancetta on top geben und scharfes Gewürz darüberstreuen.

Steffen Henssler am 28. Januar 2023