

Spaghetti mit Camembert und Speck

Für 2 Personen:

250 gr Spaghetti	1 Msp. Salz	1 Kräuterseitling
5 Shiitake-Pilze	1 Zwiebel	120 g Speck
4-5 EL Olivenöl	1 Camembert	1 Msp. Kräuter der Provence
2 EL Crème-fraîche	1/2 Bund Schnittlauch	

Spaghetti nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser al dente garen.

Währenddessen Pilze, Zwiebel und Speck grob würfeln. Ordentlich Olivenöl in einer Wokpfanne oder Pfanne erhitzen. Pilze, Zwiebel und Speck dazugeben und im heißen Olivenöl ca. 5 Minuten kräftig braten.

Camembert in grobe Stücke schneiden. Camembert zu Pilzen, Zwiebel und Speck in die Wokpfanne geben und die Hitze reduzieren. Camembert bei niedriger bis mittlerer Hitze leicht schmelzen lassen. Mit Kräutern der Provence würzen und Crème fraîche dazugeben. Alles leicht verrühren und eine bis eineinhalb Kellen Nudelkochwasser dazugeben.

Spaghetti abgießen und zur Sauce in die Wokpfanne geben. Hitze etwas erhöhen und die Nudeln bei mittlerer Hitze in die Sauce rühren, sodass sich alles gut vermengt.

Spaghetti mit Sauce auf Tellern anrichten und mit etwas Kräutern der Provence bestreuen.

Schnittlauch in Stifte schneiden und auf den Nudeln verteilen.

Steffen Henssler am 16. Januar 2024