

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Spaghetti an Baumnuss-Lauch-Sauce



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/koch Tipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Lauch in dünne Ringe schneiden
2. Nüsse halbieren und in Butter leicht anrösten
3. Lauch dazugeben und mitrösten
4. Mit Bouillon ablöschen und kurz aufkochen
5. Vollrahm dazugeben und ca. 10 Minuten einkochen, bis die Sauce cremig ist
6. Sauce mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer und dem Balsamico abschmecken
7. Spaghetti in kochendem Salzwasser garkochen und abgießen
8. Spaghetti unter die Sauce mischen und das Olivenöl dazugeben
9. Nochmals gut vermischen und auf vier Teller anrichten

Zutaten

400 g	Lauch
50 g	Baumnüsse
1 EL	Butter
100 g	Gemüsebouillon
250 g	Vollrahm
1 EL	weisser Balsamico
400 g	Spaghetti
2 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
	Muskatnuss