

Spaghettitopf mit Rucola, Kräuterseitlingen und Ricotta

La Mise en Place:

1 Zwiebel, 200 g Kräuterseitlinge (oder andere Pilze, je nach Angebot), 3 Zweiglein Basilikum, Parmesan, 25 g Mandeln, 180 g Spaghetti, Olivenöl, Pfeffermühle, 100 g Ricotta, 1 Hdv. Rucola, 1 EL Zitronensaft

Die Vorbereitung:

Zwiebel fein würfeln. Kräuterseitlinge putzen und in breite Streifen schneiden. Die Blättchen des Basilikums in grobe Stücke zupfen. Parmesan reiben.

Die Zubereitung am Herd:

Mandeln trocken rösten und grob hacken.

Spaghetti im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen, dabei etwas Kochwasser abschöpfen.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin dünsten. Die Pilzchen zugeben und bei mittlerer Hitze drei Minuten braten. Mit Pfeffer bestreuen. Ricotta und so viel Kochwasser zu den Pilzchen geben, dass eine cremige Sose entsteht. Rucola untermischen. Die Sose mit Zitronensaft abschmecken und sorgfältig mit den Spaghetti mischen.

Die Vollendung:

Die Pasta auf den Tellern verteilen, mit Mandeln und Basilikum bestreuen und mit Parmesan servieren.

