

Spaghetti mit Hackfleisch, Salbei, Rahm und Muskat *So macht man Italiens berühmte Spaghetti alla salvia e più!*

La Mise en Place:

200 g Spaghetti, Butter, 2 Hdv. Salbeiblättchen, 200 g Hackfleisch vom Rind, Pfeffermühle, Muskat, 1 Schuss Weisswein, 1 dl Halbrahm

Die Zubereitung am Herd:

Spaghetti im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

In der Bratpfanne genügend Butter stark erhitzen und darin Salbeiblättchen knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Im Satz das Hackfleisch krümelig braten und mit Pfeffer und Muskat bestreuen. Weisswein angiesen und ganz einköcheln.

Die Vollendung:

Halbrahm zugiesen und aufkochen. Salbei und Spaghetti zugeben und gut heiss werden lassen.

Genusserhöhung:

Ganz besonders rassig wird dieses einfache und doch so schmackhafte Essen mit Pfeffer-Salbei!

