

Spaghettitopf mit Champignons, Maiskölbchen und Zwiebelgrün

Wieviele Pasta-Rezepte es wohl gibt?

La Mise en Place:

6 Maiskölbchen, 2 Frühlingszwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1 Peperoncino, 6 Champignons, 150 g Spaghetti, Butter, 1 Schuss Weisswein, 1 Becher saurer Halbrahm, Pfeffermühle

Die Vorbereitung:

Maiskölbchen spülen und halbieren. Das schöne Grün der Frühlingszwiebeln in Ringlein schneiden. Knoblauch und Peperoncino in Ringlein und Champignons in Scheibchen schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Die Spaghetti im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen. In der Bratpfanne Butter schmelzen und die Pilzchen darin anbraten. Mit Weisswein löschen und Knoblauch und Peperoncino zugeben und kurz mitdämpfen. Mit dem sauren Halbrahm sämig einköcheln.

Die Vollendung:

Spaghetti, Maiskölbchen und Zwiebelgrün beifügen und sorgfältig gut mischen. Mit Pfeffer bestreuen – und flugs gibt's ein feines Pasta-Rezept mehr!

