

Spaghetti mit Frühlingszwiebeln

Ein kleines, feines, und doch einfaches Essen!

La Mise en Place:

6 Frühlingszwiebeln, Parmesan, 200 g Spaghetti, Butter, Pfeffermühle, ½ dl Weisswein, Cayenne, wenig Muskat, 1 Eigelb, 2 EL Halbrahm

Die Vorbereitung:

Das schöne Grün der Frühlingszwiebeln mit den Zwiebeln selbst getrennt in feine Ringlein schneiden. Parmesan reiben.

Die Zubereitung am Herd:

Die Spaghetti im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

In einem Topf Butter erhitzen und die weissen Teile der Frühlingszwiebeln darin dünsten. Mit Pfeffer bestreuen. Nach fünf Minuten Weisswein zufügen und weitere zehn Minuten köcheln. Das Zwiebelgrün zugeben und kurz mitdünsten. Den Topf vom Feuer ziehen und mit Pfeffer, Cayenne und Muskat verfeinern.

Eigelb und Halbrahm zugeben und sorgfältig mischen.

Die Vollendung:

Die Sosse über die Spaghetti geben und mit Parmesan bestreuen.

