

## *Spaghetti mit Lauch und Zitronengusto*

### *La Mise en Place:*

**1 Lauchstängel, ½ Bund Basilikum, 180 g Spaghetti, 1 dl Halbrahm, 2 TL Bouillon, Zesten und Saft von 1 Zitrone, ½ dl Noilly Prat, 2 Eigelb, Pfeffermühle, Curry, Cayenne**

### *Die Vorbereitung:*

Das Zarte, Weisse vom Lauch in feine Ringlein schneiden und das Basilikum fein zerzupfen.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Die Spaghetti im sprudelnden Wasser al dente kochen und kurz vor dem Ende der Kochzeit den Lauch beifügen.

Halbrahm, Bouillon und Zitronenzesten in ein kleines Pfännchen geben und unter Rühren aufkochen. Dann unter ständigem Rühren langsam den Noilly Prat und Zitronensaft beifügen.

Einige Löffel der Rahmsosse in ein Glas geben und mit den Eigelb und Basilikum verquirlen. Mit Pfeffer und Curry abschmecken und unter Rühren in die Rahmsosse zurückgiessen. Die Sosse nur noch erhitzen, aber nicht mehr kochen (sonst stockt das Eigelb). Mit Cayenne abschmecken.

### *Die Vollendung:*

Die Spaghetti mit dem Lauch abgiessen und die Sosse darüber geben.

