

## *Spaghetti mit Lauch*

*Wir leben in einer Welt, in der jeder Mensch das Einfache meidet, um das Besondere zu entdecken, und erkennt dabei nicht, dass die Einfachheit das Besondere ist!*

### *La Mise en Place:*

**1 Lauchstängel, 4 Scheiben gekochter Schinken, 1 Knoblauchzehe, 50 g Parmesan, 200 g Spaghetti oder Linguine, Butter, 4 EL Crème fraîche, ½ dl Halbrahm, Pfeffermühle, Curry, Cayenne**

### *Die Vorbereitung:*

Das Zarte, Weiße vom Lauch in Ringlein und den Schinken in Würfelchen schneiden. Den Knoblauch fein hacken und Parmesan in Stücke brechen.

### *Die Zubereitung am Herd:*

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

In einem Topf Butter schmelzen und Schinken und Knoblauch darin andünsten. Crème fraîche, Halbrahm und einige Esslöffel Spaghetti-Kochwasser dazu rühren und alles auf kleinem Feuer zirka drei Minuten köcheln. Parmesan dazugeben und unter Rühren schmelzen. Die Sosse mit reichlich Pfeffer, Curry und Cayenne würzen.

### *Die Vollendung:*

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

