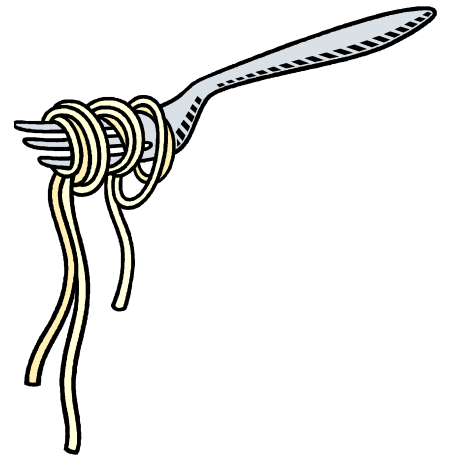


Knoblauch-Spaghetti



- Pro Person 150 Gramm Schweinefleisch in der Pfanne anbraten, salzen und pfeffern
- Knoblauch (1 ½ Zehen p. P., gehackt) und Zwiebeln (½ p. P., in Würfeln) hinzugeben und andünsten
- Mit Weißwein ablöschen und ein wenig weiter aufgießen. Nicht den Bratensatz vergessen und die Pfanne mit Weißwein auslösen. Evtl. Brühwürfel hinzugeben. Frische Paprika machen sich auch noch ganz gut in dem Essen. Alles ein wenig kochen lassen
- Topf beiseite stellen, denn es gibt keinen Platz mehr auf dem Herd und zunächst die Spaghetti kochen (p. P. 125 Gramm). Diese aber noch etwas weniger als al dente halten. Spaghetti-Topf beiseite stellen und wieder den anderen Topf bearbeiten
- Porree (gut eine halbe, große Stange pro Person, in Scheiben geschnitten) und Sahne hinzugeben. Der Saft einer Zitrone macht sich auch noch ganz gut (erst nach der Sahne!). Nur ganz kurz kochen, denn der Lauch soll noch sehr knackig bleiben
- Nun alles in den Spaghetti-Topf geben. Die Spaghetti sollen noch ein wenig von der Soße ziehen. Wenn al dente, dann fettich zum Essen.