



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 207

Schnelle himmlische Spaghetti



10 Minuten



20 Minuten



30 Minuten

Zutaten für 2 Personen

40 g Semmelbrösel

 Olivenöl

100 g Lardo

1 Zwiebel, gehackt

1 kleine Knoblauchzehe, gehackt

 1 Vogelaugenchili, zerrieben

 1 TL Rosmarin

100 g Parmesan, grob gerieben

 1 TL Fiori di Finocchio

 Salz nach Geschmack

250 g Spaghetti

Rezept

In einer Pfanne Semmelbrösel in etwas Olivenöl anrösten. In ein Schälchen füllen und beiseite stellen. Spaghetti kochen, beim Abgießen etwas Kochwasser aufheben. Den Lardo in 4 Stücke schneiden und ohne Fett anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Dabei das ausgetretene Fett in der Pfanne lassen. Zwiebel und Knoblauch im Speckfett anbraten, Chili und gehackten Rosmarin dazugeben und mitrösten. Etwas Nudelkochwasser zur Zwiebelmischung geben, die fertigen Spaghetti unterheben und zum Schluß die Semmelbrösel dazugeben und alles gut vermengen. Mit Salz abschmecken. Zum Schluss die Lardo-Stücke würfeln, mit den Fenchelblüten über die Spaghetti geben und mit Parmesan servieren.

Guten Appetit!