

# Getrüffelte Spaghetti Risotto-Art mit Babyspinat-Salat

**Für zwei Personen**

**Für den Spinatsalat:**

150 g Babyspinat	1 rote Zwiebel	2 EL Aceto Balsamico bianco
3 EL Walnussöl	1 TL Zucker	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Trüffelsauce:**

1 Wintertrüffel	1 EL Trüffelbutter	1 Schalotte
50 ml trockener Weißwein	30 ml Hühnerfond	250 ml Sahne
Trüffelöl	Salz	Pfeffer

**Für die Spaghetti:**

200 g Spaghetti No. 5	250 ml Hühnerfond	Salz
-----------------------	-------------------	------

**Für die Garnitur:**

50 g Parmesan

**Für den Spinatsalat:**

Den Spinat waschen und trocken tupfen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebelwürfel farblos andünsten. Zucker darüber streuen und etwas karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen, vom Herd nehmen, Walnussöl zufügen und mit dem Spinat vermischen.

Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Trüffelsauce:**

Vom Trüffel die Hälfte klein hacken. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Trüffelbutter in einem Topf erhitzen und Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Gehackten Trüffel zugeben. Mit Weißwein und Fond ablöschen und fast vollständig einreduzieren lassen. Sahne zufügen und auf kleiner bis mittlerer Flamme soweit reduzieren, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Mit Trüffelöl, Salz und Pfeffer abschmecken und mixen.

**Für die Spaghetti:**

Den Fond mit 250 ml Wasser vermengen. Etwas von der Fond-Wasser Mischung in einer großen Pfanne erhitzen. Spaghetti dazugeben und nach und nach Fond-Wasser zu gießen, bis die Spaghetti al dente sind, dabei immer wieder umrühren. Mit Salz abschmecken.

Die Spaghetti mit der Trüffelsauce in der Pfanne vermengen.

**Für die Garnitur:**

Den Parmesan reiben.

Die getrüffelten Spaghetti nach Risotto-Art auf Tellern anrichten, mit Parmesan garnieren und den restlichen Trüffel darüber hobeln.

Babyspinat-Salat in einer kleinen Schüssel anrichten und gemeinsam servieren.

Doris Halsdorfer am 18. Juli 2017