

Hensslers' Lieblingsspaghetti

Für 2 Portionen:

250 g Spaghetti	Salz	200 g gemischte Pilze
6 EL Olivenöl	1 rote Peperoni	1 Knoblauchzehe
1 Prise Gewürzsalz	1 Prise Pfeffermix	100 ml Weißwein
2 Prisen Gemüsebrühe	4 EL kalte Butter	1 Stück Parmesan

Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung fast al dente garen.

In der Zwischenzeit Pilze in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten.

Peperoni mit Kernen schräg in dünne Ringe schneiden und direkt zu den Pilzen geben. Knoblauchzehe in feine Scheiben schneiden und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Weitere 3 EL Olivenöl zufügen und die Pilze weiter gar braten.

Pilze mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen und mit Weißwein ablöschen.

Weißwein reduzieren und die Pilze unterdessen gelegentlich umrühren. 2 kleine Kellen Nudelkochwasser und Gemüsebrühe-Pulver dazugeben, alles gut vermengen und bei geringer Hitze einkochen.

In der Zwischenzeit Spaghetti abgießen, dabei Nudelkochwasser auffangen. Pasta unter die Pilze heben. Auf mittlere Hitze erhöhen, 2 weitere kleine Kellen Nudelkochwasser zufügen und Spaghetti $\frac{1}{2}$ Minute darin al dente garen. Pasta durchschwenken und Butter unterrühren. Hitze wieder reduzieren und so langeiterrühren, bis die Butter geschmolzen ist.

Hensslers Lieblingsspaghetti auf 2 Teller verteilen und Parmesankäse darüberreiben.

Steffen Henssler am 20. September 2024