



Hauptgang oder Vorspeise

# Spaghetti nach Evelines Art

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

400 gr Spaghetti  
3 dl Rahm (Sahne)  
1,5 dl Hühnerbrühe (es darf auch Rindsbouillon sein)  
Parmesan, frisch, gehobelt oder gerieben, zum Bestreuen auf dem Teller

## Für die Sauce:

2 Bund Basilikum, Blätter abzupfen  
Ein paar Blätter als Dekoration auf die Seite stellen.  
1 Bund Peterli, Blätter abzupfen  
1 Stück Chilischote, gevierteilt und entkernt (oder 1 gestrichenen TL Sambal Olek oder Harissa)  
3 Zehen Knoblauch, geschält und halbiert  
3 EL Pinienkerne, in einer Pfanne, bei mittlerer Hitze (ohne Butter oder Öl) rösten  
1 Stück Zitrone, den Saft auspressen  
75 gr Parmesan, frisch gerieben (ca. 3 EL)  
1,5 dl Olivenöl, kalt gepresst  
2 EL Bienenhonig, flüssig (gehäuften Esslöffel)  
Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Backofen Den Backofen auf 70 Grad vorheizen.

Spaghetti In reichlich Salzwasser die Spaghettis «al dente» kochen. Danach die Spaghettis in einer Schüssel, mit ALU-Folie abgedeckt, im vorgeheizten Backofen warm stellen.

Pinienkerne Die Pinienkerne in einer beschichteten Bratpfanne, ohne Zugabe von Butter oder Öl, anrösten.

Basilikum, Petersilie, Chili, Knoblauch, geröstete Pinienkerne, Parmesan, Zitronensaft, Bienenhonig, Olivenöl Alle nebenstehenden Zutaten in einem Gefäss mit dem Mixer pürieren. Etwas Aromat, Salz sowie Pfeffer aus der Mühle begeben. Abschmecken. Je nach Geschmack noch zusätzliche «Schärfe» (Chili) oder «Süsse» (Honig) begeben.

Kasserolle In einer Kasserolle die Kräutermasse, zusammen mit der Hühnerbrühe und dem Rahm zum Kochen bringen und danach – auf kleinem Feuer – ca. 15–20 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Nochmals abschmecken und – wenn nötig – frisch gemahlene Pfeffer beifügen.

Spaghetti Die Spaghetti in die Sauce geben und gut mischen. Beim Anrichten auf vorgewärmten Tellern mit Basilikumblätter dekorieren.  
Frisch geriebenen Parmesan dazu reichen.