



Hauptgang

Bäuerlicher Spaghetti-Eintopf

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

500 gr	Tomaten
200 gr	Lauch
200 gr	Rüebli
200 gr	Zwiebeln
100 gr	Sellerie
150 gr	Speckwürfeli
250 gr	Spaghetti
100 gr	Emmentaler gerieben
4 EL	Öl
1 EL	Butter
	Salz, Pfeffer, Thymian

Zubereitung

Tomaten	In heissem, fast kochenden Wasser kurz brühen. Danach lässt sich die Haut gut abziehen. Schneiden Sie die Tomaten in vier Stücke (Storzen wegschneiden).
Lauch	Waschen und putzen und danach in Scheibchen schneiden.
Rüebli, Zwiebeln sowie Sellerie	Schälen und in Würfel schneiden.
Spaghetti	Etwa 2 Liter Wasser zum Kochen bringen. Salzen. Die Spaghettis darin zirka. 10 Minuten «al dente» kochen. Im Sieb gut abtropfen lassen und danach im Butter schwenken.
Speckwürfeli	In grossem Topf Öl erhitzen. Zuerst Speckwürfeli knusprig braten, herausnehmen und auf die Seite stellen.
Rüebli, Zwiebeln, Sellerie sowie Tomaten	Zwiebeln, Rüebli sowie Sellerie in glasig dünsten. Tomaten dazugeben und ca. 10 Minuten unbedeckt köcheln lassen.
Salz, Pfeffer, Thymian	Die Mischung mit Salz, Pfeffer sowie Thymian abschmecken. Spaghetti daruntermischen und in einer grossen Schüssel anrichten. Die Speckwürfeli sowie den Käse darüberstreuen.