



Vorspeise oder Hauptgang

# Spaghetti mit Selleriesauce

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

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

500 gr Spaghetti  
400 gr Sellerieknollen, geschält, in ca. 1 cm grosse Würfel geschnitten (ergibt ca. 300 gr)  
4 dl Gemüse- (oder Rinds-) Bouillon, kräftig  
2 dl Rahm (oder Halbrahm)  
1/2 TL Currypulver  
1 Bund Peterli, glattblättrig, fein gehackt  
Einige Peterliblätter ganz für die Dekoration auf die Seite legen.  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Bouillon, Rahm, Curry

Die Bouillon zusammen mit der Hälfte des Rahms und dem Currypulver in einer Kasserolle aufkochen.

Selleriewürfel

Sellerie beigegeben und auf kleinem Feuer zugedeckt köcheln lassen. Solange köcheln lassen bis die Selleriewürfel zerfallen.

Die Sauce mit dem Schwingbesen verrühren (oder den Stabmixer dazu verwenden). 2/3 der gehackten Peterli beifügen. Vom Herd nehmen.

Spaghetti

Spaghetti in reichlich Salzwasser «al dente» kochen.

Spaghettisauce

Die Spaghettisauce mit dem restlichen Rahm verfeinern und nochmals aufwärmen (nicht mehr kochen lassen). Die «al dente» gekochten Spaghettis abtropfen lassen und in der Kasserolle mit der Sauce mischen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Die restlichen gehackten Peterli daruntermischen und sofort auf vorgewärmten Tellern servieren. Mit den auf die Seite gelegten Peterliblätter dekorieren.

Dazu passt frisch geriebener Parmesan (oder auch Sbrinz).