

Frühlings-Spaghetti

FÜR 4 PERSONEN



ZUTATEN

- 450g** Spaghetti
- 4 kleine** Frühlingszwiebeln, mit Grün
- 1/2** Limette, abgeriebene Schale
- 8 cl** Olivenöl
- 20** Butter
- 1** Hand voll ganz kleine Bärlauchblätter
- 4** Handvoll frische Bärlauchblüten (vom Stängel abgezupft)
- 1** gehäufte Esslöffel Rosapfeffer-Körner, zerstoßen

ZUBEREITUNG

- 1** Teller vorwärmen (da die Sauce nicht so heiss ist)
- 2** Spaghetti bissfest kochen, Wasser abschütten und mit 3cl kalt gepresstem Olivenöl mischen. Zugedeckt warmstellen.
- 3** Frühlingszwiebeln mit dem schönen Grün in feine Ringe schneiden. Butter schmelzen, restliches Olivenöl dazugeben, beides heiss werden lassen. Frühlingszwiebeln darin dünsten bis sie glasig sind. Den Rosapfeffer auch noch kurz mitdünsten. Hitze reduzieren. Die Limettenzesten untermischen. Die Bärlauchblätter und zwei Drittel der Blüten unterheben, Pfanne vom Herd nehmen, zudecken.
- 4** Spaghetti in die Teller verteilen. Die Sauce mittig auf die Spaghetti geben, mit den restlichen Bärlauchblüten bestreuen, evtl. noch ein paar ganze Rosapfeffer-Körner zur Dekoration auf den Tellerrand geben.

TIPPS



Hat man keinen Mörser um die Pfefferkörner zu zerstoßen: Körner zwischen zwei Suppenlöffel zerdrücken.

