

Feigen - Sauce

Kategorien: Nudelsauce, Nudeln, Vorspeisen

Zutaten für: 4 Portionen

| | | |
|-----|-------|-----------------------|
| 250 | Gramm | Feigen, frisch, suess |
| 100 | ml | Marsala-Wein, trocken |
| 400 | Gramm | Spaghetti |
| 3 | | Eigelb |
| 100 | Gramm | Parmesan |
| | | Salz |
| | | Pfeffer |
| | | Basilikumblaetter |

Anleitung:

Die Feigen in Stuecke schneiden. Mit dem Wein uebergiessen und 30 min. ziehen lassen.

Die Spaghetti in Salzwasser gar kochen. 1 Tasse vom Kochwasser abnehmen, den Rest abgiessen.

Die Spaghetti in eine Schuessel geben, Feigen darueberschuetten, die Eigelb daraufschlagen, rasch mischen und den Parmesan (Stuecke und gerieben) hinzufuegen. Mit dem heissen Nudelwasser benetzen und alles noch einmal mischen - es soll eine cremige Sauce entstehen. Vorsichtig salzen, mutig pfeffern und mit Basilikumblaettchen, bestreut servieren.