

Knoblauch - Spaghetti

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Spaghetti
1		Knoblauchknolle; (am besten Jungen, feldfrischen Knoblauch)
1/2	Ltr.	Orangensaft
300	ml	Prosecco; (1/2 Flasche)
2		Zitronen; die Schale
3		Möhren, feingehobelt
1	Bund	Petersilie; in Blätter Gezupft
3	Essl.	Olivenöl
50	Gramm	Butter
		Schwarzer Pfeffer, Salz
1	Prise	Zucker

Anleitung:

Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden, mit feingehobelten Möhrenscheiben in einem Gemisch aus Olivenöl und Butter in einem großen flachen Topf oder Pfanne mit hohem Rand andünsten. Achtung: Knobi darf nicht braun werden! Dann mit Orangensaft und Prosecco ablöschen. Diesen Sud um 1/3 einkochen lassen. Dann Zitronenschale und gezupfte Petersilie dazu geben. Alles mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Zucker abschmecken, die gekochten Spaghetti dazu, alles gut vermengen. Evtl. noch etwas Butter und Olivenöl begeben und servieren.

Wer kleinere Mengen kocht, nimmt anteilmäßig weniger Orangensaft und Prosecco. Und wer unbedingt mehr Sauce möchte, kann den Anteil Saft/Prosecco einfach erhöhen. Also alles frei nach Ihrem Geschmack.

Ich habe beim Probekochen den Sud noch mit Cayennepfeffer gewürzt, diese feine Schärfe war auch nicht schlecht - viel Spaß!