

# Spaghetti mit Lauchsauce

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Spaghetti
100	Gramm	Bacon, in dünnen Scheiben
1	Stange	Lauch
2		Knoblauchzehe(n)
1	Essl.	Butter
200	Gramm	Schlagsahne
50	Gramm	Parmesan, geriebener Pfeffer

## Anleitung:

Die Spaghetti in Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen.

Inzwischen den Bacon in einer trockenen Pfanne knusprig braten, dann beiseite stellen. Den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin anschwitzen. Den Knoblauch dazugeben und die Sahne angießen; die Sauce aufkochen lassen und 5 Minuten köcheln lassen.

Die heißen abgetropften Nudeln mit der Sauce mischen. Mit Pfeffer würzen, auf 4 Teller verteilen und mit Parmesan und dem zerkrümelten knusprigen Speck bestreut servieren.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: 655 kcal