

Königliche Spaghetti



- **Küche:** Arabisch, Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Königliche Spaghetti - Eine wahrhaft „royale“ Pastazubereitung für jeden Tag **zum königlichen Genießen.**

Mit diesem Rezept zaubern sie ein leckeres Nudelgericht für die ganze Familie: Spaghetti in einer tollen, appetitlich bunten Sauce, **aus Sahne und Creme fraiche**, mit Frühlingslauch, Peperoni und Schinken. Damit alles herrlich italienisch schmeckt, darf der Parmesan natürlich nicht fehlen!

Bei GekonntGekocht finden Sie viele weitere leckere Pasta-Gerichte.

Zutaten

- 400 g Spaghetti
- 200 g gekochter Schinken in Streifen

- 2 Stangen junger Frühlingslauch, in dünnen Ringen
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 kleine, rote Peperoni, entkernt, in dünnen Streifen
- 1 Tl Tomatenmark
- 150 ml Milch
- 100 ml flüssige Sahne
- Etwas frisch geriebenen Parmesan
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebel, Lauch und Peperoni im Öl dünsten und das Tomatenmark dazu geben, kurz mit angehen lassen. Mit der Milch, Sahne und Crème fraîche aufgießen, kurz aufkochen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, den Schinken unter schwenken.

Schritt2

Zeitgleich die Spaghetti in Salzwasser à dente abkochen, abgießen und tropfnass zu den Spaghetti geben, durchschwenken. Nachschmecken und mit Basilikumblättchen bestreuen und mit Parmesan à part zu Tisch geben.

Königliche Spaghetti

Ob Spaghetti, Cannelloni, Tagliatelle, Makkaroni, Fettuccine, Fusilli, Lasagne oder Ravioli: Pasta Gerichte sind ideale Alltagsgerichte, **schnell und einfach zubereitet** und dabei so **vielseitig und köstlich**.

In der GekonntGekocht Rubrik Nudelrezepte finden Sie:

- die italienischen Klassiker, wie etwa die Spaghetti alla puttanesca oder Spaghetti Carbonara
- leckere Pastagerichte mit Fisch und Meeresfrüchten wie beispielsweise Tagliatelle mit Shrimps, Romanesco und Frühlingslauch
- Cremig-sahnige Pastagerichte, wie etwa herzhaft Steinpilzravioli mit Mascarpone, Pancetta und Pinienkernen und vieles mehr!

Rezeptart: Kleine Gerichte, Nudelrezepte, Schnelle Rezepte, Schweinefleisch **Tags:** preiswert, spaghetti

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)600
- KH (g)72
- Fett (g)20,5

- Eiweiß (g)30
- Ballast (g)5,3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/koenigliche-spaghetti/>