



## SPAGHETTI PORRO

### Zutaten:

250 g	Spaghetti
1	große Stange Lauch
4 EL	Olivenöl
2	Zweige Rosmarin
2 cm	Scheibe Zitrone
1	Knoblauchzehe
Prise	Chili
150 ml	Nudelkochwasser
100 ml	Weißwein
10	Blätter Basilikum
	Salz & Pfeffer (zum Abschmecken)

### Zubereitung:

Die Spaghetti nach Packungsbeilage kochen, abschrecken und mit etwas Öl benetzen. Die Nudeln hierbei leicht unterkochen, da sie ja nochmal in der Pfanne im Sud kurz gegart werden. Den Lauch waschen und putzen. Das Lauchweiß abschneiden und anderweitig verwerten, z. B. in meinem Rezept zum gegrillten Lauch. Das Lauchgrün längs in feine Streifen schneiden und mit dem Olivenöl in einer großen Pfanne anbraten. Den Rosmarin waschen und im Ganzen ebenfalls in die Pfanne geben. Knoblauch in feine Scheiben schneiden und mit der Zitronenscheibe ebenfalls in die Pfanne geben. Nach 1 bis 2 Minuten mit dem Weißwein und dem Nudelkochwasser ablöschen, Prise Chili hinzugeben und gut durchschwenken. Nun die Nudeln in die Pfanne geben und nochmal gut durchmischen. Mit einem Schuss Olivenöl und grob gezupftem Basilikum abschließen.

### Abwandlungen:

- mit Zimt und Ingwer statt Rosmarin, geröstetem Sesamöl statt Olivenöl, Reisnudeln statt Spaghetti und etwas Sojasauce am Ende geht das Gericht direkt in die asiatische Richtung
- fügt ihr noch gewürfelte Oliven und Kirschtomaten hinzu, wird die mediterrane Note noch mehr hervorgehoben