

## Spaghetti Königsart

1 Stk.	Zwiebel
200 g	Lauch
2 Stk.	Rote Peperoni
200 g	Schinken z.B. St. Galler Ofenschinken
400 g	Spaghetti
	Salz
1 EL	Sonnenblumenöl
20 g	Tomatenpüree
$\frac{1}{2}$ Stk.	Zitrone
1.5 dl.	Milch
1 dl.	Rahm
100 g	Crème Fraîche
	Pfeffer
$\frac{1}{2}$ Bd.	Basilikum



Zwiebel fein hacken. Lauch in feine Ringe schneiden, Peperoni und Schinken in Streifen schneiden. Spaghetti in siedendem Salzwasser bissfest garen. Abgiessen und abtropfen lassen. Inzwischen für die Sauce Zwiebel, Lauch, Peperoni und Schinken im Öl dünsten. Tomatenpüree begeben und kurz mitdünsten. Zitronenschale fein dazu reiben, Zitrone auspressen. Zitronensaft mit Milch, Rahm und Crème fraîche begeben, heiss werden lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spaghetti mit der Sauce servieren und mit Basilikumblättchen bestreuen.

Tipp: Dazu passt Salat

En Guetä

