

### Schnell & lecker: **Spaghetti "Enrico"**

Hier ist mein Rezept, falls es mal ganz fix gehen muß. Wenn die Zutaten im Haus sind, dauert es maximal eine Viertelstunde bis das Essen auf dem Tisch steht.

#### **Zutaten** (für 2 Personen)

400 g Spaghetti,  
200 g durchwachsener Speck,  
1 große Gemüsezwiebel,  
3 Knoblauchzehen,  
150 g frischer Pecorino- oder Parmesankäse,  
Olivenöl, Milch, Pfeffer, Salz und Muskat.

#### **Zubereitung**

- Bis das Spaghettiwasser kocht, den Speck und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und den Knoblauch pressen.
- Die Spaghetti in Salzwasser mit einem Schuß Milch al dente kochen.
- Währenddessen die Zwiebel- und Speckwürfel in ein wenig Olivenöl kurz anbraten, dann den gepressten Knoblauch und reichlich Olivenöl dazugeben, mit frischgestoßem Pfeffer und etwas Salz würzen und die Sauce noch ein paar Minuten ziehen lassen.
- Den Käse reiben.
- Die Spaghetti abtropfen lassen und nach Geschmack mit Muskat würzen.

#### **Servieren**

Die Hälfte der Nudeln auf zwei Teller verteilen, jeweils mit der Hälfte der Sauce übergießen und mit der Hälfte des Käses bestreuen (die anderen drei Hälften sind für den Nachschlag).

Bei Kerzenschein mit einem guten Rotwein (z. B. Bardolino) servieren. Dazu die 4. Sinfonie "Italienische" von Felix Mendelssohn-Bartholdy auflegen.