



Spghettini prezzemolo e lardo - Spghettini mit Peterli und Speck

Es ist kein Pastarezept mit grossem Renommee wie es die Spaghetti carbonara oder die klassischen Spaghetti napoli haben. Es ist ein einfaches Rezept in dem frischer, italienischer Peterli die Hauptrolle spielt. Ergänzt mit etwas Knoblauch und Lardo, dem marinierten und gut gereiften Rückenspeck (er könnte auch mit Pancetta ersetzt werden). Zubereitet sind diese Spaghetti schnell und sie könnten mit ihrem frischen Kräutergeschmack zu einem Geheimtipp werden.

Zutaten

80g Spghettini
2 Handvoll glatte Petersilie
20g Lardo
1 Knoblauchzehe
20g Parmesan gerieben
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Petersilie grob hacken. Lardo zu kurzen schmalen Streifchen schneiden. Knoblauch hacken.

Spghettini in Salzwasser gar kochen. Abgiessen und etwas Pastawasser auffangen.

Pfanne kurz auswaschen und trocken und zurück auf die Herdplatte stellen. Lardo zugeben und bei mässiger Temperatur schmelzen. Petersilie und Knoblauch zugeben, ca. 3-4 Minuten dünsten. 3-4 Esslöffel Pastawasser zugeben, sobald das Pastawasser leicht köchelt, Herdplatte ausschalten und die Spghettini zugeben und gut vermischen. Spghettini anrichten, leicht pfeffern und mit Parmesan bestreuen.





