

Traditionell und aus Gründen gibt es bei uns einmal in der Woche Spaghetti mit Soße. Nun könnte man ja immer rotieren zwischen Bolo, Arabiata und Carbonara, aber das lässt der kochende Ehrgeiz nicht zu. Deswegen wächst das Repertoire an Saucen für die dünnen, langen Nudeln beständig. Die heutige Variante ist aus verschiedenen Quellen inspiriert, aber insgesamt doch wohl eine Eigenentwicklung. Sie zählt zu den sahnigen Varianten und vereint den bodenständigen Porree mit dem nicht ganz so hiesigen Ziegenfrischkäse, den man ja überall in den Supermärkten findet. Das Ergebnis ist trotz Sahne und nicht besonders fettarmem Käse ein frische Version aller Spaghetti-alla-panna-Gerichte und passt in jede Jahreszeit.

Die Zutaten (für zwei Portionen):

1 Stange Porree (Lauch)
1 Knoblauchzehe
1 große oder 2 kleine Bio-Zitronen
125 g Ziegenfrischkäse
100 g Schlag- oder Kochsahne
1 Handvoll frisch gehackte Petersilie
Butter, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Zubereitung:

Wasch die Zitrone(n) – auch wenn sie bio sind – gut unter fließendem heißen Wasser ab. Reib dann die Schale komplett ab und press die Zitrone(n) aus. Wasch auch den Lauch gründlich und schneide das Weiße in fingerbreite Scheiben. Pell die Knoblauchzehe. Stell die gehackte Petersilie bereit. Jetzt kannst du auch schon das Wasser für die Nudeln heiß machen, denn im Idealfall wird beides gleichzeitig fertig.

Lass in einer großen Pfanne die Butter schmelzen und gib einen Schuss O-Öl hinzu. Wenn's britzelt, wirf die Porreescheiben und den Knoblauch im Ganzen hinein und lass beides anschwitzen. Dann gieß die Sahne an, in der der Lauch dann etwa vier Minuten dünstet. Entferne die Knoblauchzehe. Gieß den ganzen Zitronensaft dazu und lass die Sache eine Weile durchziehen. Dann löst du den Ziegenfrischkäse in der Soße ganz auf. Würze nun mit der abgeriebenen Zitronenschale, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle. Rühr zuletzt die gehackte Petersilie unter. Stell die Pfanne warm.

Sind die Spaghetti gar, gießt du sie ab und beförderst sie in die Soße. Rühr gut durch und servier das Gericht. Du kannst geriebenen Hartkäse dazu reichen, es ist aber nicht nötig.