



Spaghetti auf Feuer Cevi StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

10 Liter Wasser	
40 g Salz	
1.25 kg Spaghetti	Die Spaghetti gemäss Verpackungsangabe im Salzwasser kochen.
120 g Speckwürfeli	In Topfdeckel Anbraten
	Bei Vegis in der Gruppe, Speckwürfeli separat anbraten
1.5 cl Öl	In Topfdeckel geben 1EL=1.5cl
50 g Zwiebel	1Zwiebel=50g Zwiebelwürfeli im Topfdeckel anbraten
5 dl Vollrahm	Sobald Spaghetti gar --> Wasser ableeren. Anschliessend sofort restliche Zutaten beimischen. Evtl. nochmals kurz aufs Feuer.
300 g Reibkäse	

Bei Vegis in der Gruppe, Speckwürfeli separat anbraten

Generell: Etwas Reibkäse auf die Seite stellen zum garnieren!