Spaghetti Medici von Nenya

Mengen für 10 Personen

2.5 Stück Zwiebeln	
500 g Lauch	
5.0 Stück Pepperoni	
500 g Schinken	Zwiebel fein hacken. Lauch in feine Ringe schneiden. Peperoni und Schinken in Streifen schneiden. Spaghetti in siedendem Salzwasser bissfest garen. Abgiessen und abtropfen lassen.
1.0 kg Spaghetti	
5 cl Sesamöl	(SONNENBLUMENÖL). Inzwischen für die Sauce Zwiebel, Lauch und Peperoni im Öl dünsten. Tomatenpüree beigeben und kurz mitdünsten. Zitronenschale fein dazureiben, Zitrone auspressen. Zitronensaft mit Milch, Rahm und Crème fraîche beigeben, heiss werden lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spaghetti mit der Sauce servieren und mit Basilikumblättchen bestreuen. Dazu passt Salat.
50 g Tomatenpuree	
1.0 Stück Zitronen	
4.5 dl Milch	
2.5 dl Vollrahm	
250 g Creme fraiche Kräuter	(Ohne Kräuter)
0.00 g Basilikum	