Spaghetti mi Rüebli-Specksauce von navajo

Mengen für 10 Personen

Quelle: www.wildeisen.ch

Gewürze: Pfeffer, Thymian, Salz

1.25 kg Rüebli	Die Rüebli schälen, der Länge nach in Scheiben, dann in Streifen und diese in Würfelchen schneiden.
2.5 Stück Zwiebeln	Die Zwiebel schälen und fein hacken
500 g Bratspeck	Die Specktranchen in Streifchen schneiden
1.5 dl Olivenöl	In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Dann Zwiebel und Rüebli beifügen und kurz mitdünsten. Den Thymian beifügen
5.0 dl Weisswein	
5.0 dl Bouillon (flüssig)	Weisswein und Gemüsebouillon dazugiessen und alles zugedeckt kochen lassen, bis die Rüebli knapp weich sind. Am Schluss wenn nötig die Garflüssigkeit ungedeckt noch leicht einkochen lassen. Die Gemüsesauce wenn nötig mit Salz sowie reichlich Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
1.0 kg Spaghetti	Während die Sauce kocht, reichlich Salzwasser aufkochen. Die Spaghetti darin bissfest garen.
375 g Feta (griechischer Schafskäse)	Inzwischen den Feta zerbröseln. Die Spaghetti abschütten und in die Pfanne zurückgeben. Mit der Rüebli-Speck-Sauce sowie der Hälfte des Fetas mischen. Die Spaghetti in tiefen Tellern anrichten und mit dem restlichen Feta bestreuen. Sofort servieren.