

Spaghetti Asconer Art

Was gibt es simpleres als einen Teller Spaghetti und marktfrischen Zutaten.

Zutaten für 4 Personen

400 g Spaghetti
400 g Pouletfleisch, geschnetzelt
2 EL Butter
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Büchse Pelati
100 g frische Champignons geschnitten
1 Knoblauchzehe. Gepresst
Salz. Schwarzer Pfeffer
1 Prise Oregano
100 g Rohschinken, in Streifen
geschnitten
1 EL Petersilie, gehackt
100 g Sbrinz

Die Spaghetti in viel kochendem Salzwasser al dente kochen, abtropfen und warm halten.

Für die Sauce das Fleisch in der Butter 4 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebel im Bratenfond leicht dünsten, dann die Tomaten, Champignons und den Knoblauch begeben. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

Den Rohschinken beifügen und 10 Minuten mitdämpfen.

Die Sauce über die Spaghetti verteilen. Mit Petersilie bestreuen und sofort servieren. Den Sbrinz separat dazu reichen.

Weintipp: Dazu passt ein schöner Tessiner Merlot aus der Gegend. Ein fruchtiger Waadtländer Pinot Noir oder ein leichter Norditaliener.

Aus unserem Sortiment:

Prà rosso, Guido Brivio, Tessin
La Licorne, Waadtland
Rosso Passo, Lenotti