Michel
Bingen am Rhein

Bärlauchspaghetti

schnelle Pasta, einen schönen Michelwein et Basta.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g	Spaghetti	100 ml	Weißwein
10	Bärlauchblätter	1	Chilischote
1	Zwiebel		Salz
	Olivenöl		Parmesan

ZUBEREITUNG

Nudeln „al dente" kochen. Zwiebel gewürfelt in Olivenöl andünsten, mit Weißwein ablöschen und gut „ausschmurgeln" lassen. Bärlauch in Streifen schneiden, mit der zerkleinerten Chilischote nur kurz zu den Zwiebeln geben, mit Salz abschmecken, ggf. mit Kurkuma verfeinern. Alles auf einem Teller zubereiten und mit frisch geriebenem Parmesan und einem Glas kühlen Chardonnay vom Weinhaus Michel servieren.

Passt zu: Grauer Burgunder · Sommertraum · Rosé · Pink