



Schnelle Nudeln - Spaghetti mit Kräuterbutter und Speck



Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Speckstreifen	125 g
Spaghetti	500 g
Basilikum, frisch	20 g
Rosmarin, frisch	10 g
Thymian, frisch	10 g
Butter	80 g
Pfeffer, schwarz	
Parmesan	100 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. In einer Pfanne Speckstreifen auf mittlerer bis hoher Stufe fettfrei ca. 4–5 Min. knusprig anbraten. Anschließend auf einem Teller beiseitelegen. Pfanne nicht säubern.
2. Spaghetti im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. bissfest garen.
3. Basilikum, Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln. Blättchen bzw. Nadeln von Thymian und Rosmarin abzupfen und fein hacken. Vom Basilikum lediglich die Blätter abzupfen und mit den Händen grob zerreißen. Butter und gehackte Kräuter zum Bratensatz in die Pfanne geben und auf mittlerer Stufe ca. 3–4 Min. goldgelb schmelzen.
4. Spaghetti in ein Sieb abgießen, tropfnass in die Pfanne geben und mit der Kräuterbutter, Speck und Basilikum mischen. Ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Nudeln auf Teller verteilen, Parmesan frisch darüberreiben und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 818 kcal

Kohlenhydrate 93 g

Eiweiß 28 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 37 g
