

Spaghetti mit Kartoffelsauce



Zutaten für zwei Personen:

125 g Spaghetti
Salz für das Kochwasser

Kartoffelsauce:

1/2 Kartoffel
200 ml Gemüsebrühe
2 Lorbeerblätter
50 ml Sahne
1 EL braune Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Variationen Kartoffelsauce:

- 1 ganze geschälte Knoblauchzehe mitköcheln
- mit 1/3 TL Chiliflocken würzen
- 4 entkernte schwarze Oliven einmischen
- 4 Kapern einmischen
- ein Stück Butter einrühren

Variationen Spaghetti:

- eingelegte Paprika würfeln und darauf verteilen
- Kapern als Deko verwenden

Spaghetti in reichlich Salzwasser nach Vorschrift zubereiten. Garprobe machen, die Packungsangaben sind oft zu kurz.

Kartoffelsauce:

1. 200 ml Gemüsebrühe mit zwei Lorbeerblättern zum Kochen bringen. Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Etwa 10 Minuten köcheln, Lorbeerblätter wieder entfernen, in einen Mixbecher umfüllen.

2. 50 ml Sahne zugießen und einen EL braune Butter bzw. flüssige Butter. Mit einem Pürierstab gründlich mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Ein einfaches, trotzdem schmackhaftes Gericht mit überschaubarem Aufwand.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Nudeln, Kartoffeln, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 01.07.2023