

Spaghetti an Erdbeer-Basilikum Soße

mit feinem Rucola Mischsalat



Zutaten:

500 Gramm	<i>Spaghetti</i>
2	<i>Schalotten</i>
2 Schalen	<i>Erdbeeren</i>
1 Bund	<i>Basilikum</i>
150 Gramm	<i>Parmesan</i>
2 Zehen	<i>Knoblauch</i>
1 Prise	<i>Salz</i>
	<i>Oregano, Thymian</i>
	<i>Pfeffer, Olivenöl</i>
	für den Salat
500 Gramm	<i>Rucola</i>
500 Gramm	<i>Spargel</i>
250 Gramm	<i>Kirschtomaten</i>
1 Handvoll	<i>Erdbeeren</i>
Olivenöl,	
Balsamicoessig	Pfeffer Salz Parmesan



Zubereitung Spaghetti:

1. die Spaghetti in einem Topf kochenden Wassers, das mit Gemüsebrühe gewürzt ist, al dente kochen
2. in der Zwischenzeit die Schalotten oder Zwiebeln schälen und würfeln
3. in Olivenöl andünsten, bis sie glasig sind
4. den Knoblauch schälen und kleinhacken, hinzufügen und eine Minute mit den Zwiebeln andünsten
5. die Erdbeeren waschen, Blütenansatz entfernen und vierteln
6. die geviertelten Erdbeeren in den Topf geben und bei mittlerer Hitze weich werden lassen (dauert etwa 4 Min.)
7. Zwiebel-Knoblauch-Erdbeer-Mischung mit dem Stabmixer zu einer sämigen Soße verarbeiten
8. etwas frisches Basilikum zur Seite stellen, den Rest mit den anderen Gewürzen in den Topf geben
9. die Soße bei mittlerer Hitze weitere 2-3 Minuten köcheln lassen
10. die Spaghetti auf den Tellern anrichten und mit der Erdbeersoße bedecken
11. nun noch etwas frisches Basilikum und frisch geriebenen Parmesan darüber streuen



Zubereitung Salat

12. den Spargel schälen, Stilansatz abschneiden, und in Stücke schneiden
13. die Tomaten, den Rucola und die Erdbeeren waschen und gut abtropfen
14. Tomaten und Erdbeeren den Blütenansatz entfernen und vierteln
15. den Rucola kleinrücken
16. die Spargelstückchen in der Pfanne goldbraun anbraten, bis sie bißfest sind
17. 2 Esslöffel Balsamico Essig in eine Schüssel geben, mit Pfeffer und Salz würzen
18. 4 Esslöffel Olivenöl dazugeben und alles gut miteinander vermischen
19. den Spargel, die Erdbeeren und die Tomaten dazugeben
20. mit dem Käseschneider dünne Parmesanscheiben abschaben und auf die Früchte legen
21. den Rucola darauflegen und kurz vor dem servieren alles miteinander mischen