

Spaghetti mit Rosenseitlings-Carbonara

3-4 Personen

Menge	Zutaten
60 g	Zwiebel
30 g	Rapsöl
100 g	Bio-Rosenseitlinge GutBehütet
15 g	Dinkelmehl
400 ml	Milch oder Sojamilch
	Salz
	Pfeffer, Thymian, Oregano
240 g	Spaghetti roh
	Parmesan

Zwiebel fein hacken, Rosenseitlinge vom Strunk entfernen und fein nudelig schneiden (ca. 2-3 mm-Streifen).

Wasser für die Spaghetti zum Kochen bringen, salzen, und die Nudeln al dente garen.

Einen Topf erhitzen, Rapsöl hinzugeben, Zwiebel und Rosenseitlinge anbraten. Mit dem Mehl stauben, gut durchrösten und mit der Milch aufgießen. Alles gut verrühren und auf kleiner Stufe leicht unter Rühren einige Minuten weiter köcheln lassen. Mit Thymian und Oregano ergänzen und mit frischem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Erst am Ende salzen – Menge nach Geschmack.

Nudeln abseihen, abschrecken und am Teller mit der Rosenseitlings-Carbonara anrichten. Mit frischen Kräutern und/oder Parmesan servieren.

Optisch täuschend echt wie eine Carbonara-Sauce und auch der Geschmack ist nahe dran!

