

# SPAGHETTI-PLAUSCH

Choche  
&  
gnüsse  
mit David Geisser



## ZUCCHETTISAUCE MIT THUNFISCH

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUBEREITUNG

Die Zucchini waschen, oberes und unteres Ende entfernen und fein raffeln.

Den Thymian von den Stielen zupfen und grob hacken.

Von der Chili den Stielansatz und die Kerne entfernen und fein hacken.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zucchini darin andünsten, dabei die Zucchini leicht salzen. Die Kapern, die Chili und die Thymianblätter dazugeben, kurz mitdünsten und mit der Gemüsebouillon auffüllen.

Kurz köcheln lassen und Rahm und Thunfisch dazugeben.

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen und mit der Sauce vermischen.

## CHORIZO CARBONARA

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUBEREITUNG

Die Chorizo in dünne Scheiben schneiden. Die Eier und den Rahm mit einem Stabmixer vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen und die Teigwaren wieder in den Topf zurückgeben.

Die Herdplatte darf aber nicht mehr angeschaltet sein. Die Eimasse darüber giessen und mit Hilfe von zwei Gabeln vorsichtig vermengen.

Die Chorizoscheiben darüber geben.

Parmesan über den angerichteten Teller hobeln.

### EINKAUFSLISTE:

#### ZUTATEN

#### ZUCCHETTISAUCE MIT THUNFISCH

500 G SPAGHETTI

600 G ZUCCHETTI

160 G THUNFISCH AUS DER DOSE

60 G KAPERN

10 ML OLIVENÖL

1 CHILISCHOTE

10 G THYMIAN

100 ML GEMÜSEBOUILLON

150 ML RAHM

MEERSALZ

SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE

#### ZUTATEN

#### CHORIZO CARBONARA

500 G SPAGHETTI

100 G CHORIZO

3 EIER

200 ML RAHM

MEERSALZ

SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE

PARMESAN ZUM BESTREUEN

POWERED BY:



KOCHSTUDIO