

Spaghetti mit Mönchsbar

by Andreas - Dienstag, Mai 01, 2012

<http://mundgericht.de/index.php/spaghetti-mit-monchsbar/>

Neulich hatte ich Glück und entdeckte bei meinem italienischen Supermarkt Mönchsbar. Den haben die nur selten, da ihn kaum jemand kennt und er sich deshalb nicht gut verkauft. Dann habe ich mich an einen Klassiker der italienischen Küche gemacht: Spaghetti con Agretti. Für die Schärfe und das Auge habe ich rote Nudeln verwendet.

250 gr. Spaghetti (Spaghetti al Peperoncino)

250 gr. Mönchsbar

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Kapern

10-15 grüne Oliven

5 EL Olivenöl

10 gr. Butter

Pfeffer

Salz

Vom Mönchsbar die Wurzelenden abschneiden und ausgiebig mit kaltem Wasser abspülen (er ist oft sandig). Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe fein hacken. Knoblauch und Zwiebel in der Butter und dem Olivenöl andünsten. Dann die Kapern und die in Scheiben geschnittenen Oliven dazu geben. Salzen und pfeffern. Unterdessen die Spaghetti kochen. 2 Minuten vor Garenden der Nudeln den Mönchsbar in das kochende Wasser geben. Abgießen und in einer großen Schale mit der Zwiebelsauce vermischen