

Spaghetti mit Thymian-Rahmsauce alfi x Herr Grün kocht

Zutaten:

Für die Rote-Bete-Chips

- 100 g Rote-Bete-Knolle (ungekocht und ungeschält)
- 1 EL Olivenöl
- 1 geh. TL Roh-Rohrzucker
- 1 geh. TL getrockneter Thymian
- 1 kleines Stück getrocknete Chilischote (0,5 cm – oder nach Schärfedürfnis)
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Thymian-Rahmsauce

- 1 mittelgroße Zwiebel (ca. 100 g – ungeschält gewogen)
- 45 g Butter
- 250 g braune Champignons
- 1 geh. TL getrockneter Thymian
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 200 ml Sahne (30 % Fett)
- 1 geh. TL gekörnte Gemüsebrühe
- 1 gute Handvoll Blatt Petersilie

Für die Spaghetti

- ca. 200 g Spaghetti

So geht's:

1. Für die Rote-Bete-Chips den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier vorbereiten.
2. Die ungeschälte Rote-Bete-Knolle in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden (Fläche ca. 3 x 3 cm)
3. Die Rote-Bete-Scheiben zusammen mit dem Öl, dem Zucker, dem Thymian und dem zerbröselten Chilischotenstück in eine Schüssel geben und gut vermischen, sodass alle Scheiben mit Öl ummantelt sind. Etwas salzen und pfeffern.
4. Die Rote-Bete-Scheiben auf das Blech mit Backpapier legen und für ca. 30 Minuten in den Ofen geben. Die Scheiben sollen nicht schwarz werden. Die Rote-Bete-Chips mit dem Backpapier vom Blech nehmen und bitte vollständig abkühlen lassen.
5. Für die Thymian-Rahmsauce die geschälte Zwiebel in Würfel schneiden. Die Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln.



6. Die Butter in einer erhitzten Pfanne zerlassen. Die Zwiebel darin glasig dünsten.
7. Die Champignonstücke zu den Zwiebelstücken geben und ca. 3 bis 4 Minuten braten. Den Thymian und etwas Salz und Pfeffer dazugeben, alles gut umrühren und noch ca. 2 Minuten braten.
8. Die Zwiebelstücke und die Champignons mit der Sahne ablöschen. Die Gemüsebrühe und die gehackte Blatt Petersilie dazugeben. Alles gut umrühren. Noch einmal ca. 2 bis 3 Minuten köcheln lassen. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken. Es sollte eine etwas sämige Sauce entstehen. Die Sauce mit dem Deckel obenauf zur Seite stellen.
9. Die Spaghetti al dente kochen und abseihen.
10. Die Thymian-Rahmsauce erhitzen. Die Spaghetti dazugeben und alles gut vermischen. Eventuell noch etwas Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Finish: Die Spaghetti auf den Teller geben und ein paar Rote-Bete -Chips obenauf.