

Zitronen-Spaghetti mit Spinat

Für das Gericht möglichst dünne Spaghetti oder Spaghettini verwenden und unbedingt darauf achten, dass diese zu 100 Prozent aus Hartweizen bestehen.



Zutaten für vier Personen:

- 400-500 g dünne Spaghetti
- Salz
- 1 große weiße oder rote Zwiebel
- 3-4 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 300 g frischer Blattspinat
- Muskat
- Chilipulver
- Pfeffer
- 2 Eigelb
- 125 g Büffelmozzarella

Im Nudeltopf Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen, anschließend salzen und Spaghetti bissfest kochen. Für die Soße die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch mit der Messerklinge zerklopfen, grob hacken und in einer großen Pfanne in heißem Olivenöl andünsten. Von der Zitrone mit dem Sparschäler die Schale so abschneiden, dass innen nichts Weißes daran haftet. In haarfeine Streifen – sogenannte "Zesten" – schneiden und mitdünsten.

Schließlich den sorgfältig geputzten, entstieltten Spinat in das Nudelwasser zu den bissfesten Nudeln geben, kurz ziehen lassen, abgießen und in die Pfanne mit den Zwiebeln geben. Alles auf kleinem Feuer gründlich mischen, mit Muskat, Chili und Pfeffer kräftig würzen.

Die verklepperten Eigelbe und den in Würfel geschnittenen Mozzarella zufügen und einarbeiten. Dabei schmilzt der Käse und die Eigelbe binden alles zu einer cremigen Soße. Auf vorgewärmten tiefen Tellern verteilen und erst dann mit Zitronensaft und einigen Fäden Olivenöl beträufeln. Anschließend sofort servieren.

Beilage: frisch geriebener, gereifter Pecorino, den man sich selbst über das Gericht streut, sowie geröstete Semmelbrösel.

Getränk: ein kräftiger Rotwein aus Apulien, Sizilien oder der Basilicata.