



Spaghetti alla Chitarra

Mit Randenpulver und cremiger Pilzrahmsauce

Zutaten für 4 Personen

Hartweizengriess	285 g
Randenpulver	15 g
Wasser lauwarm	135 g
<hr/>	
Zwiebel klein	1 Stk.
Champignons braun	320 g
Butter	20 g
Mehl	20 g
Knoblauchzehe	2 Stk.
Vollrahm	170 g
Weisswein	100 g
Gemüsebrühe	100 g
Petersilie frisch	Wenig
Balz Pfeffer Muskat	nach Geschmack



Menge:	4 Personen
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	3 Tage

Zubereitung:

1. Gib den Hartweizengriess zusammen mit dem Randenpulver in eine Schüssel und füge dann das lauwarne Wasser hinzu. Alles zusammen mit der Hand grob zu einem leicht krümeligen Teig kneten und danach auf Deine saubere Arbeitsfläche geben. Knete ihn nun gut durch. Der Teig wirkt zu Beginn recht fest. Sobald Du alle Krümel verarbeitet hast, musst Du den Teig in Frischhaltefolie einpacken und für 5-10 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

2. Unterteile den Teig nun in 4 gleichgrosse Stücke. Wickle 3 davon in Frischhaltefolie ein und rolle das andere Stück zu einer dünnen Platte aus, die etwas kürzer als Deine Chitarra ist, aber genauso breit. Streue grosszügig Hartweizengriess auf die Oberfläche des Teiges und lege ihn mit dieser Seite auf den Draht. Rolle nun mit dem Holzstab darüber und übe leichten Druck aus, bis die einzelnen Spaghetti herunterfallen. Wiederhole diesen Prozess, bis der Teig aufgebraucht ist.

3. Hacke die Zwiebeln in kleine, feine Würfel und dünste sie mit 1 EL Olivenöl in der Pfanne an, bis sie glasig werden. Hacke den Knoblauch ebenfalls klein und schwitze ihn kurz mit an.

Füge nun die Butter hinzu und reduziere die Hitze. Sobald diese geschmolzen ist, kannst Du das Mehl dazugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Giesse jetzt den Vollrahm hinzu und rühre weiter mit dem Schwingbesen, damit keine Klümpchen entstehen. Rühre anschliessend den Weisswein und die Gemüsebrühe ein.

Schneide die Champignons in feine Scheiben und gib sie in die Sauce. Je nach Bissfestigkeit der Pilze ca. 10 bis 15 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen. Hacke dann noch etwas frische Petersilie und gib diese ebenfalls gegen Ende der Kochzeit in die Sauce. Abschliessend mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

4. Koche die frische Pasta in reichlich gesalzenem Wasser al dente.

Gib die gekochten Spaghetti alla Chitarra dann kurz mit in die Pfanne mit der Sauce und wälze sie darin. Anschliessend auf einem schönen Teller anrichten und mit frischer, gehackter Petersilie servieren.