

# Spaghetti mit Mönchsbart

## spaghetti alla barba di frate

Für 4 Personen

### Zutaten

350 g Spaghetti  
reichlich Salzwasser, siedend  
3 Knoblauchzehen \*  
150 g Mönchsbart \*  
4 EL Olivenöl \*  
Salz  
Pfeffer  
eventuell geriebener oder gehobelter Parmesan \* oder „Cagiöl“ \* aus dem Bergell



\* *gibt es natürlich bei Segmüllers Genüsslichkeiten ...*

### Und so wirds gemacht

1. Spaghetti im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen, beiseite stellen.
2. Knoblauch in Scheibchen schneiden. Mönchsbart waschen, abtropfen, grobe und braune Enden entfernen.
3. Öl in einer Pfanne heiss werden lassen, Mönchsbart und Knoblauch bei mittlerer Hitze circa 3 Minuten braten, Spaghetti begeben, würzen, nur noch heiss werden lassen.

### Wer es mag ...

Etwas geriebener oder gehobelter Parmesan oder 24 Monate gereifter «Cagiöl» aus dem Bergell ergänzen das Gericht auf spezielle Weise.  
Das Tüpfchen auf dem «i» bildet zu diesem Gericht frisch aufgeschnittene Bresaola \* oder Prsocioutto crudo \* – der beliebte Parmaschinken

Ein Tipp für Vegetarier: einige mit etwas Puderzucker leicht karamalisierte Strauchtomaten \*, welche Sie mit einem guten Aceto balsamico \* ablöschen und über die Spaghetti geben, verleihen dem Gericht eine ganz besondere Note ...