



Schnelle Nudeln - Spaghetti mit Kräuterbutter und Speck



Zeit gesamt
🕒 20min

Zubereitungszeit
🍲 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Speckstreifen	125 g
Spaghetti	500 g
Basilikum, frisch	20 g
Rosmarin, frisch	10 g
Thymian, frisch	10 g
Butter	80 g
Pfeffer, schwarz	
Parmesan	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. In einer Pfanne Speckstreifen auf mittlerer bis hoher Stufe fettfrei ca. 4–5 Min. knusprig anbraten. Anschließend auf einem Teller beiseitelegen. Pfanne nicht säubern.
2. Spaghetti im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. bissfest garen.
3. Basilikum, Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln. Blättchen bzw. Nadeln von Thymian und Rosmarin abzupfen und fein hacken. Vom Basilikum lediglich die Blätter abzupfen und mit den Händen grob zerreißen. Butter und gehackte Kräuter zum Bratensatz in die Pfanne geben und auf mittlerer Stufe ca. 3–4 Min. goldgelb schmelzen.
4. Spaghetti in ein Sieb abgießen, tropfnass in die Pfanne geben und mit der Kräuterbutter, Speck und Basilikum mischen. Ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Nudeln auf Teller verteilen, Parmesan frisch darüberreiben und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	818 kcal
Kohlenhydrate	93 g
Eiweiß	28 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	37 g