

Mise en place Service

- Teller mit Bestecktasche
- Zwei Teelöffel, drei Esslöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zubereitung und Anrichten)
- Pfeffermühle, Salz auf Unterteller
- Teller für benütztes Besteck
- Schüssel für die Herstellung Sauce auf einem Unterteller mit Serviette
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servietuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller



Mise en place Küche

Löffleinheiten

- Zwei Portionen vorgekochte Spaghetti
- Zwei Teelöffel Butter
- Zwei Esslöffel gehackter Basilikum
- Zwei Esslöffel gehackte Pinienkerne
- Zwei Esslöffel gehackte Petersilie
- Zwei gehackte Knoblauchzehen
- Fünf Esslöffel Olivenöl
- Sechs Esslöffel frisch geriebener Parmesan
- Salz und Pfeffer

Masseinheiten

- 200 g vorgekochte Spaghetti
- 40 g Butter
- 10 g gehackter Basilikum
- 10 g gehackte Pinienkerne
- 10 g gehackte Petersilie
- Zwei gehackte Knoblauchzehen
- 5 cl Olivenöl
- 60 g frisch geriebener Parmesan
- Salz und Pfeffer

Vorgehen

- Basilikum, Petersilie, Pinienkerne und den gehackten Knoblauch in einer Glasschüssel gut vermischen, Olivenöl langsam unter stetigem Rühren begeben.
- Parmesan am Schluss darunterziehen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Butter in der Pfanne zergehen lassen und die noch warmen Spaghetti darin erwärmen (nicht braten).
- Das Saucengemisch nach und nach begeben und vermischen.
- Auf einem vorgewärmten Pasta- oder Suppenteller anrichten.