

Mise en place Service

- Teller mit Bestecktasche
- Zwei Teelöffel, zwei 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



Mise en place Küche

Löffleinheiten

- Zwei Portionen vorgekochte Spaghetti
- Zwei Teelöffel Butter
- Acht Esslöffel geriebener Parmesan
- Sechs Esslöffel Vollrahm
- Ein Eigelb
- Ein Teelöffel gehackter Basilikum
- Salz und Pfeffer

Masseinheiten

- 200 g vorgekochte Spaghetti
- 40 g Butter
- 80 g Parmesan (gerieben)
- 10 cl Vollrahm
- Ein Eigelb
- 10 g gehackter Basilikum
- Salz und Pfeffer

Vorgehen

- Vollrahm mit Eigelb und Parmesan in einer Glasschüssel gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Butter in der Pfanne zergehen lassen und die noch warmen Spaghetti darin erwärmen (nicht braten).
- Das Saucengemisch begeben und Hitze reduzieren.
- Auf einem vorgewärmten Pasta- oder Suppenteller anrichten und mit gehacktem Basilikum garnieren.