

# Spezialitads dal Grischun

---



## **SPAGHETTI MOUNTAIN-BIKE**

*Die schnell zubereitete Mahlzeit für den überraschenden Besuch*

### **Zutaten (für 4 Portionen)**

- 400 bis 500 g Spaghetti
- 150 g feingeschnittenes Bündnerfleisch oder Julienne
- geriebener Sbrinz oder Parmesan "Reggiano"
- 2 Tassen grüne Erbsen
- 1 Tasse Sellerie geraffelt
- 1 Zwiebel
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- Petersilien
- Pfeffer und Salz
- 2 - 3 Esslöffel Öl

### **Zubereitung**

(15 Minuten Vorbereitungszeit, 30 Minuten Zubereitungszeit)

Die Spaghetti al dente kochen.

Zwiebel, Knoblauch und Petersilien fein hacken und mit dem fein geschnittenen Sellerie und den Erbsen mit den feingeschnittenen Bündnerfleischstreifen dünsten.

Nach Belieben mit Salz oder Gemüseextrakt würzen, mit etwas Weisswein oder Gemüsebouillon ablöschen und zu einer dünnflüssigen Sauce reduzieren. Die Sauce über die gebutterten Spaghetti verteilen und mit geriebenem Käse servieren.

Als Zutat eignet sich ein gemischter Salat vorzüglich.



SURSELVA



***minipic***