



Spaghetti mit Maronen und Lauch



Zutaten für 2 Portionen:

250 g Spaghetti

200 g Marone(n), vakuumverpackt, vorgegart

1 Stange/n Lauch

Olivenöl

n. B. Knoblauch

1 EL Ahornsirup

1 EL Sojasauce

100 ml Sahne

Salz und Pfeffer

Chiliflocken

Parmesan, frisch geriebener

Rezept von: Anja-kocht

Die Spaghetti in Salzwasser wie gewohnt al dente kochen.

In der Zwischenzeit die Maronen in Stücke und den Lauch in feine Streifen schneiden.

Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Knoblauch in gewünschter Menge dazu pressen. Die Maronen dazugeben, mit dem Öl vermengen und 2 Minuten unter gutem Rühren erhitzen. Den Ahornsirup und die Sojasauce dazugeben und etwas einköcheln lassen. Dann den Lauch dazugeben und unter Rühren braten, bis er weich geworden ist. Mit der Sahne ablöschen und nochmal etwas einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

Die Spaghetti abgießen, auf einen Teller geben und mit der Maronenmasse bedecken. Zum Schluss noch etwas Parmesan darüber streuen.

Anmerkung der Chefkoch.de Rezeptbearbeitung 12.12.2022: Auf Wunsch der Recepteinstellerin wurde die Menge des Ahornsirups von 4 EL auf 1 EL reduziert.

Arbeitszeit	ca. 10 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit	ca. 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kcal p. P.	ca. 980
