15 Min. | 4 Portionen | Vegetarisch

Spaghetti mit Buttersauce

Eine Buttersauce, die nie gerinnt – nicht einmal beim Aufwärmen.



ZUTATEN

- 350 g Spaghetti
- 200 g kalte Butter in Würfeln
- 90 g Wasser
- 80 g re.garum Milch
- 10 g Maisstärke
- 0,6 g Natron (eine Messerspitze)

Enthält: Gluten, Milch

ZUBEREITUNG

1. Wasser für die Pasta aufsetzen. Salzen ist nicht nötig.
2. In einem kleinen Topf Wasser, re.garum Milch, Stärke und Natron verrühren.
3. Bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen, bis eine Creme entsteht. (3 Min.)
4. Vom Herd nehmen, die kalte Butter dazugeben und mit dem Stabmixer pürieren.
5. Die Spaghetti al dente kochen. (9 Min.)
6. Direkt in die Sauce abgießen, gut vermengen und sofort servieren.

Unser Tipp: Falls die Sauce sich trennt: einen Esslöffel Wasser dazu und rühren – sie wird wieder glatt. Passt auch zu Tortellini, Gnocchi und gebratenem Gemüse.

Profi-Version: Stabilisierte Basis im Thermomix bei 80 °C: 230 g Wasser, 200 g re.garum Milch, 25 g Stärke, 0,4 g Xanthan, 1,5–2 g Natron, dann 500 g Butterwürfel. Hält im Wasserbad den ganzen Service.