

Dinkel-Vollkornspaghetti mit Hühnerleber und Zitrone

Diese braune Spaghetti-Version gart schneller und ist feiner im Geschmack, was der zitronigen Leber entgegenkommt.

■ Für vier Personen: 400 g Dinkel-Spaghetti bissfest kochen. Reichlich Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, 150 g Hühnerleber (von Häuten und Sehnen befreit und grob gehackt), 100 g Pancetta oder milden durchwachsenen Speck in Streifen, gehackten Knoblauch (Menge nach Geschmack) sowie die frisch abgeriebene Schale einer Zitrone darin kurz anbraten, salzen, dann vom Herd ziehen. Ein ganzes Ei und drei Eigelb verquirlen und reichlich frisch geriebenen Parmesan (etwa 75 g) untermischen. Die Spaghetti abgießen, noch etwas feucht in eine große vorgewärmte Schüssel geben, die Eier in die Pfanne mit der Leber-Mischung geben und kurz durchrühren, dann das Ganze über die Spaghetti geben und sehr gründlich mischen. Sofort auf vorgewärmten Tellern servieren und mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen.