

## Spaghetti à la Rumpelclique

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörer Jean Michel Weiss)

### Zutaten für vier Personen:

- 1 Packung Spaghetti
- 400 g in Tranchen geschnittener und geräucherter Frühstücksspeck
- 400 g Champignons
- 2,5 dl Saucenrahm

### Zubereitung:

Die Specktranchen und Champignons in kleine und feine Scheiben schneiden. Den Speck zuerst knusprig in der Pfanne anbraten und danach die Champignons dazugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Mit ein wenig Anisschnaps (Flaschendeckel voll) ablöschen. Saucenrahm hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf den heissen Spaghetti servieren.