



## SÜSSE SPAGHETTI MIT MARINIERTEN ERDBEEREN UND ZABAIONE

### Zutaten:

300g Spaghetti  
500g Erdbeeren  
100g Puderzucker  
1 Tasse Maraschino  
100g Zucker  
¼ l Ribeaupierre Chardonnay von Gourmet Flamand  
6 Eigelbe  
Zuckerwasser zum Schwenken

### Zubereitung:

Die Erdbeeren putzen, den Stiel abschneiden und vierteln. Dann in einer Schüssel mit dem Puderzucker bestäuben und mit Maraschino übergießen. Je nach Geschmack bis zu 6 Stunden marinieren. Die Spaghetti in Salzwasser bissfest garen, abgießen, abschrecken, gut abtropfen lassen und bereitstellen. Für die Zabaione den Zucker, den Weißwein und die Eigelbe in eine feuerfeste Schüssel geben und kräftig verrühren. Im heißen Wasserbad zu einem Schaum aufschlagen.

Die Spaghetti im heißen Zuckerwasser schwenken, anrichten, die Zabaione darüber verteilen und mit den marinierten Erdbeeren belegen. Sofort servieren.