Rezept

Spaghetti Aglio e Olio

Ein Rezept von Spaghetti Aglio e Olio, am 02.05.2024

Zutaten

	Salz
6	Knoblauchzehen
4 EL	Olivenöl
4 EL	frisch geriebener Parmesan zum Bestreuen
300 g	Spaghetti
1/2 Bund	glatte Petersilie
2 TL	Pul biber (türkische Paprikaflocken)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen und salzen. Die Pasta im sprudelnd kochenden Wasser nach Packungsangabe bissfest garen.

2. Inzwischen die Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheibchen schneiden oder hobeln. Die Petersilie kalt abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken.

3. Kurz bevor die Pasta gar ist, in einem Pfännchen das Olivenöl erhitzen. Knoblauch und Pul biber darin bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. anschwitzen.

4. Die fertigen Nudeln in ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen, dann in eine vorgewärmte Schüssel umfüllen. Die Spaghetti mit dem Knoblauchöl und der gehackten Petersilie durchmischen und mit Salz abschmecken. Sofort mit dem Parmesan servieren.