

Rezept

# Spaghetti Aglionara

Ein Rezept von Spaghetti Aglionara, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Knoblauchzehen	<b>100 g</b> aromatischer, durchwachsener Räucherspeck (in Scheiben)
<b>1</b> Zweig Rosmarin	<b>4</b> Stängel glatte Petersilie
<b>80 ml</b> bestes Olivenöl	<b>50 g</b> Butter
Salz	<b>500 g</b> Spaghetti
<b>100 g</b> frisch geriebener Parmesan	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Die Knoblauchzehen schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Speckscheiben quer in dünne Streifen schneiden. Die Kräuter waschen und sehr gut trockenschütteln. Petersilienblätter von den Stängeln abzupfen.

---

2. Den Knoblauch, Speck und Rosmarinzweig mit dem Öl und der Butter in ein kleines Töpfchen geben und bei kleinster Hitze 15-20 Minuten ziehen lassen, bis der Knoblauch weich, aber noch nicht braun ist. Rosmarin rausfischen, Petersilienblätter dazugeben und warm stellen. Inzwischen im großen Topf reichlich Salzwasser (ideal: 5 l Wasser mit 5 TL Salz) aufkochen.

---

3. Die Spaghetti ins kochende Wasser geben und sofort rühren, bis sie sich gut verteilt haben. Nach Packungsaufschrift bissfest garen, dann in ein Sieb abgießen, das in einer großen Schüssel steht. Die Nudeln abtropfen lassen, Wasser bis auf einen Schluck aus der aufgewärmten Schüssel schütten, und die Nudeln darin mit dem Öl-Butter-Gemisch und dem Parmesan vermengen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleich servieren.