

Rezept

# Spaghetti "Kühle Köhlerin"

Ein Rezept von Spaghetti "Kühle Köhlerin", am 28.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> Spaghetti	Salz
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1 Zweig</b> Rosmarin
<b>100 g</b> durchwachsener Räucherspeck	<b>80 ml</b> Olivenöl
<b>100 g</b> frisch geriebener Parmesan	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 885 kcal

## Zubereitung

1. Für die Nudeln in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe al dente kochen.

---

2. Inzwischen Knoblauch schälen und fein würfeln. Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Den Räucherspeck klein würfeln.

---

3. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Darin den Speck samt Knoblauch und Rosmarin langsam bei mittlerer Hitze 1 Minute auslassen. Aus der Pfanne nehmen und mit übrigem Öl und dem Parmesan verrühren.

---

4. Nudeln in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben, mit der Sauce mischen. Auf Pastateller füllen und gleich servieren.