

Rezept

Spaghetti mit Brotbröseln

Ein Rezept von Spaghetti mit Brotbröseln, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|---|---------------------------------|
| 150 g altbackenes Weißbrot (ersatzweise nicht zu feine Brotbrösel) | 500 g Spaghetti |
| 4 Stängel Petersilie | Salz |
| 8 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten (wer mag) | 2 Knoblauchzehen |
| | 8 EL Olivenöl |
| | Pfeffer aus der Mühle (wer mag) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 765 kcal

Zubereitung

1. Vom Weißbrot die Rinde abschneiden und das Brot mit den Fingern nicht zu fein zerkrümeln oder in der Küchenmaschine mittelgrob zerkleinern.
2. Für die Nudeln in einem großen Topf reichlich Wasser (um die 5 l) zum Kochen bringen, salzen. Die Spaghetti einlegen, mit dem Kochlöffel nach und nach ganz unter Wasser drücken und nach Packungsangabe al dente kochen.
3. Schon während das Wasser heiß wird, Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Knoblauch schälen und schon mal in die Knoblauchpresse legen. Und wer mag, lässt die Tomaten kurz abtropfen und schneidet sie in kleine Stücke.
4. In einer großen Pfanne 6 EL Öl heiß werden lassen. Brotbrösel untermischen und bei mittlerer Hitze unter Rühren ein paar Minuten rösten, bis sie schön knusprig sind. Knoblauch dazupressen und gut unterrühren, Petersilie untermischen und die Brösel eventuell leicht salzen. Pfanne vom Herd ziehen.
5. Die Spaghetti abgießen und mit dem übrigen Öl und eventuell den Tomaten mischen. In vorgewärmte Teller verteilen und die Brösel nur daraufstreuen – erst beim Essen untermischen, damit sie schön knusprig bleiben. Und wer mag, mahlt über seine Portion noch ein bisschen Pfeffer. Frisch geriebener Parmesan passt auch prima dazu.