

Rezept

Spaghetti mit Petersilie und Knoblauch

Ein Rezept von Spaghetti mit Petersilie und Knoblauch, am 20.04.2024

Zutaten

400 g Spaghetti	Salz
2 Bund Petersilie	3 Knoblauchzehen
ca. 50 g Parmesan am Stück	100 g Butter
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
| **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. Inzwischen die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Den Parmesan reiben.
2. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen, Knoblauch und Petersilie darin ca. 1 Min. schwenken. Die Spaghetti abgießen, dabei 3-4 EL Nudelwasser auffangen und beides unter die aufschäumende Petersilien-Knoblauch-Butter mischen.
3. Die Spaghetti mit Salz und Pfeffer würzen, in tiefen Tellern anrichten und mit Parmesan bestreuen. Dazu passt ein gemischter Blattsalat der Saison, angemacht mit einem Dressing aus unserem Zusatz-Tipp.