

Rezept

## Spaghetti mit Salbei

Ein Rezept von Spaghetti mit Salbei, am 30.04.2025

### Zutaten

2	Knoblauchzehen	200 g	Sahne
100 g	frisch geriebener Parmesan		Salz
	Pfeffer aus der Mühle	2 EL	Butter
12	frische Salbeiblätter	400 g	Spaghetti

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

### Zubereitung

1. Knoblauch schälen und halbieren. Sahne und Knoblauch bei mittlerer Hitze 5-7 Min. köcheln lassen. Knoblauch entfernen, 50 g Parmesan einrühren. Salzen, pfeffern und erhitzen, bis der Käse schmilzt.
2. Butter aufschäumen lassen, die Salbeiblätter darin knusprig braten. Nudeln nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen.
3. Die Spaghetti mit Salbeibutter mischen, mit Sauce übergießen und mit dem restlichen Parmesan servieren.