Rezept

Spaghettini mit jungem Knoblauch

Ein Rezept von Spaghettini mit jungem Knoblauch, am 07.06.2025

Zutaten

400 g	Spaghettini (ersatzweise Spaghetti)
2	rote Peperoni
1 Bund	Petersilie
	Salz
2	junge Knoblauchknollen
125 ml	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser garen. Inzwischen die Peperoni waschen, putzen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch waschen, grüne Stiele in Ringe schneiden, die Zehen aus den Häuten lösen. Falls sich noch keine Zehen gebildet haben, die Knollen klein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken.

2. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauchstiele 3-4 Min. anbraten, die Knoblauchzehen und Peperoni dazugeben und bei schwacher Hitze kurz mitdünsten. Die Petersilie untermischen, salzen. Die Nudeln abgießen, tropfnass in die Pfanne geben, durchmischen. Sofort servieren.