

Spaghettisalat mit Knoblauch

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Spaghetti	
		Olivenöl	
4		Zehe/n	Knoblauch, gepresst
1	Bund	Schnittlauch	
		Salz	
		Fondor	

Anleitung:

Sehr lecker und im Sommer zum Grillen ideal Die Spaghetti in der Mitte brechen, bissfest garen, abgießen, Olivenöl darüber gießen (nur so viel dass die Spagetti beim Erkalten nicht kleben), gepressten Knoblauch dazu geben. Mit Salz und Fondor würzen, den in Röllchen geschnittenen Schnittlauch dazugeben. Alles gut unterrühren.

Wichtig: Während der Spaghettisalat kalt wird, ab und zu umrühren, damit die Spagetti nicht kleben, bei Bedarf immer ein paar Tropfen Olivenöl dazugeben.

Der Spaghettisalat kann auch warm gegessen werden.

Zubereitungszeit: 5 Min.

Ruhezeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe