

Spaghetti mit Knoblauch und Pilzen

Kategorien: Sauce, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Spaghetti
5		Knoblauchzehen
6	Essl.	Olivenoel, extra
1	Essl.	Petersilie, geschnitten
		Pfeffer
		Salz

Anleitung:

Spaghetti bissfest kochen.

Knoblauchzehen in feine Scheibchen schneiden. 3 EL Olivenoel erhitzen, Knoblauch darin golden roesten. Mit einer halben Suppenkelle Nudelwasser abloeschen, zur saemigen Sauce einkochen

Die Nudeln abgiessen, abtropfen lassen, in der Sauce wenden. Restliches Olivenoel und Petersilie hinzufuegen, wuerzen, 2-3 min. durchziehen lassen, dabei immer wieder umwenden.

Tip: Ein oder zwei zerbroeselte Peperonici am Anfang mit ins Oel.