

Spaghetti mit Knoblauchsauce

Kategorien: Nudeln, Sauce

Zutaten für: 1 Rezept

1 1/2	Teel.	Salz
1	Essl.	Oel; (I)
300	Gramm	Spaghetti
5		Knoblauchzehen
1	Bund	Petersilie, glatt
6	Essl.	Olivenoel; (II)
2	Essl.	Butter

Anleitung:

Nudeln in Wasser mit Salz und Oel (I) al dente kochen.

Oel (II) und Butter in einer Pfanne erhitzen, gepressten Knoblauch und fein gehackte Petersilie zugeben. Braten, bis der Knoblauch leicht gebräunt ist.

Abgetropfte Nudeln in die von der Flamme gezogene Pfanne geben, gut mit der Sauce vermischen, servieren.