



Pasta aglio e olio

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Rezept für: 4 Personen

Zutaten:

500 g Bio Spaghetti oder Tagliatelle
Artigianali Timilia
5 Knoblauchzehen
ein halber Bund glatte Petersilie
etwas Fleur de Sel de Guerande
60 ml Olivenöl
etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle
oder Steakpfeffer
80 g Parmesan

Zubereitung:

Die Tagliatelle in kochendem Salzwasser bissfest kochen

In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und diese fein schneiden, den Käse fein reiben.

In einer großen Pfanne die Hälfte vom Olivenöl erhitzen und den Knoblauch darin goldgelb anschwitzen, Temperatur reduzieren und Petersilie zugeben.

Die Nudeln abgießen, tropfnass zurück in die Pfanne geben und im Knoblauchöl schwenken. Restliches Olivenöl unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Pasta auf Tellern anrichten und mit geriebenem Käse bestreut servieren.

Bemerkungen:

Pasta gehen schnell und weil das Olivenöl hier praktisch die Soße ersetzt, ist dieses Gericht noch schneller in der Zubereitung.

Geschmack geht bekanntlich über alles, bitte ein absolut hochwertiges Olivenöl verwenden. Aber das tut Ihr ja ohnehin.

Dieses Gericht eignet sich hervorragend als Nervennahrung nach einem stressigen Arbeitstag.

Vom Herd direkt aufs Sofa um mit einem großen Teller Pasta in den Händen die Liebingsserie anschauen in maximal 25 Minuten.

Olivenöl, Pasta, Fleur de Sel de Guerande und Steak-Pfeffer gibt es hier im Shop.

Guten Appetit.