

Spaghetti einfach

Für 4 Personen:

350 g Spaghetti	3 Knoblauchzehen, gehackt	180 ml Sahne
100 g ital. Käse	Salz, Pfeffer, Öl	3 TL gehackte Petersilie

Die Spaghetti nach Packungsbeilage al dente kochen und absieben. Eine Tasse Nudelwasser abfangen. Währenddessen das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Den Knoblauch eine Minute rösten, dann die Sahne und die Hälfte des Nudelwassers hinzufügen. Die gekochten Spaghetti hinzufügen und schwenken, bis alles gut bedeckt ist und die Soße köchelt. Vom Herd nehmen und den Käse hinzugeben. Konstant schwenken und nach und nach das restliche Nudelwasser hinzufügen bis die Soße die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Petersilie garnieren und sofort servieren.

NN am 07. November 2024