Bärlauchspaghetti

So schnell gelingt ein leckeres Mittagessen: Das Rezept für feine Bärlauchspaghetti ist ganz unkompliziert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

500 g	Spaghetti
250 g	Bärlauch
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Parmesan (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die **Bärlauchspaghetti** zunächst reichlich Salzwasser aufkochen. Die Spaghetti nach Packungsanweisung bissfest kochen, in einem Sieb abtropfen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Bärlauch waschen, abtrocknen und klein schneiden.

3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Bärlauch hinzufügen und kurz dünsten lassen. Anschließend die gekochten Spaghetti zum gedünsteten Bärlauch hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Bärlauchspaghetti nach Belieben mit Parmesan bestreuen und genießen.

Tipp

Angerichtet werden die Bärlauchspaghetti mit einem gemischten Salat und einem Bärlauchblatt als Garnitur.