Knoblauch Spaghetti

Du suchst ein schnelles Pasta-Rezept mit intensivem Geschmack? Diese Knoblauch-Spaghetti sind die perfekte Lösung für ein unkompliziertes Mittag- oder Abendessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

250 g	Spaghetti
5 Stk.	Knoblauchzehe
1 Handvoll	Pinienkerne
6 EL	Olivenöl extra vergine
1 EL	Basilikum frisch
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Knoblauch Spaghetti** die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung al dente garen. In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und fein hacken. Basilikum gründlich waschen, trocken schütteln und ebenfalls fein hacken.

2. Das Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Den gehackten Knoblauch und Pinienkerne hinzufügen und bei kleiner Flamme 3–5 Minuten glasig dünsten – nicht braun werden lassen, sonst wird er bitter. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd ziehen.

3. Spaghetti abgießen, gut abtropfen lassen und direkt in die Pfanne mit dem Knoblauchöl geben. Basilikum hinzufügen und alles gründlich durchmischen. Abschmecken, auf Tellern anrichten und nach Wunsch mit Parmesan bestreuen.

Tipp