

# Spagehetti Al Olio

Mit dem Rezept für Spagehetti Al Olio lässt sich der Klassiker schnell und einfach zubereiten. Kommt immer gut, wenn gerade nichts anderes im Hause ist.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 12 min

**Gesamtzeit:** 32 min



## Zutaten

500 g <a href="#">Spaghetti</a> (Low Carp)
4 Stk. Knoblauchzehen (frisch)
5 EL Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

## Zubereitung

1. Für die **Spagehetti Al Olio** zuerst einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Danach Salz zufügen, umrühren und die Spaghetti hineingeben. Die Spaghetti nach Packungsanweisung bissfest kochen, dabei etwa eine Minute weniger lang kochen lassen, als angegeben.
2. Währenddessen den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.
3. Kurz vor Ende der Pastakochzeit eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, den Knoblauch hineingeben und für etwa eine Minute bei mittlerer Hitze braten lassen. Anschließend die Nudeln direkt aus dem Nudelwasser in die Pfanne übertragen. Die Nudeln mit Salz und Pfeffer würzen. Jetzt noch für etwa eine Minute im Öl schwenken und dann gleich servieren.

## Tipp

Spagehetti Al Olio schmecken mit frischen Cherrytomaten serviert besonders gut, dies verleiht dem Gericht eine frische Note. Ein bisschen Chili sorgt für zusätzlich feine Schärfe. Besonders lecker wird das Pastagericht, wenn einige Scampis in der Ölnoblauchpfanne mitgebraten werden. Ein frischer Salat passt hervorragend zu der Pasta.

