Spaghetti Al Olio

Mit dem Rezept für Spagehtti 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	Spaghetti (Low Carp)
4 Stk.	Knoblauchzehe (frisch)
5 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Spagehtti 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 angeben.

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

Spagehtti 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 Ölknoblauchpfanne mitgebraten werden. Ein frischer Salat passt hervorragend zu der Pasta.