

Knoblauchspaghetti

von Antonia

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 Packung Spaghetti
- 5-6 Zehen Knoblauch
- 2 EL Sonnenblumen- oder Olivenöl
- Gewürze: Salz und Chiliflocken
- Parmesan



Zubereitung:

1. Spaghetti nach den Packungsanweisungen kochen
2. Knoblauch schälen & in möglichst dünne Stücke schneiden
3. Öl in einer Pfanne erhitzen & darin den Knoblauch anbraten (niedrige Stufe)
➔ WICHTIG: Knoblauch soll leicht braun, aber nicht schwarz werden! Sonst schmecken die bitter
4. Die gekochten Nudeln mit ein paar Chiliflocken zum Knoblauch geben & gut verrühren
5. Auf niedriger Stufe dann den Deckel drauf & etwas köcheln lassen
6. Nach ein paar Minuten kann noch gewürzt werden & schon ist es servierfertig!
7. Wer mag: Parmesan darüber geben

!FERTIG!

Lasst es euch schmecken 😊