Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Hauptmahlzeit / Pasta / Kinder / super schnell / Vegan /

Spaghetti Aglio Olio

Vor einigen Wochen, als wir unsere Küche renoviert haben, war ich quasi gezwungen meinen Herd kalt zu lassen und ließ mich bekochen. Und unter uns, dass war auch mal ziemlich nett. In dieser Zeit bin ich beinahe täglich zu einem kleinen Italiener in unserer Straße gegangen und habe Tag für Tag dasselbe bestellt: Spaghetti Aglio Olio. Eigentlich ziemlich unspektakulär und simpel, konnte ich trotzdem nicht genug davon bekommen. Nun, da die Küche in neuem Glanz erstrahlt und der Herd wieder voll einsatzbereit ist, habe ich keine Ausrede mehr, dort täglich aufzukreuzen. So mache ich mir meine Spaghetti nun meist selber. Und habe mal wieder festgestellt: Weniger ist halt manchmal mehr!

Zutaten für 4 Portionen

- 500 gr - Spaghetti
- 4 EL - Olivenöl
- 2 - Knoblauchzehen
- 2 EL - Petersilie, fein gehackt
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Spaghetti nach Anleitung al dente kochen.
2. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, anschließend zu dem Olivenöl geben. Salz und Pfeffer ebenso hinzufügen.
3. Die Olivenöl-Knoblauchmischung über die gekochten und abgetropften Spaghetti geben und gut vermengen. Die Petersilie hineingeben und nochmals kurz durchrühren.
4. Mit etwas Parmesan garnieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia