

Spaghetti mit gebratenem Knoblauch

295

Typ: Pasta

Quelle: Peters, Seeheim

Bemerkungen:

Zutaten: 3 -4 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
100g Rauke
1 unbehandelte Zitrone
250g Spaghetti
Meersalz
frisch gemahlener Pfeffer

Rezept: (3 Portionen)
Die Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Das Olivenöl in eine Pfanne geben, erhitzen und die Knoblauchscheiben (glasig) darin anbraten. Rauke verlesen, waschen trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Beides zum Knoblauchöl geben, in der Pfanne schwenken. Spaghetti wie üblich kochen. Mit den restlichen Zutaten mischen, abschmecken und gleich servieren