

heute gibt es...

Spaghetti mit Bärlauch



Zutaten: (für 2 Personen)

- 250g Spaghetti
- 30ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- etwas frische oder getrocknete Chilischote (optional)
- 100g Bärlauch
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit Olivenöl in einer Pfanne bei geringer Flamme erhitzen. Den Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden, und im Öl anbraten. Wer mag kann an dieser Stelle auch etwas klein geschnittene Chilischote dazugeben.
Achte dabei, dass der Knoblauch nicht braun wird.
3. Nebenher den Bärlauch waschen, in feine Streifen schneiden und anschließend in die Pfanne hinzugeben. Kurz rühren bis der Bärlauch zusammenfällt und den Herd ausschalten. Abschließend noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Zum Schluss die fertigen Nudeln in die Pfanne geben, alles gut durchmischen und gleich servieren.

Tipps:

- Serviere die Nudeln mit frisch geriebenem Parmesan, das macht das Gericht runder.
- Behalte etwas Nudelwasser beim Abseihen der Nudeln. Falls du beim Unterrühren der Spaghetti merken solltest, dass dir Flüssigkeit fehlt, kannst du davon etwas dazugeben.