

#06_SPAGHETTI MIT SALBEI

Ach ja, wer's mit Fleisch nicht so hat - einfach hier den Schinken weglassen. Dann ist das für Veggies optimal.

für 2 Personen

Einkaufsliste: 250 g Spaghetti, 80 g Parmaschinken, 1 Knoblauchzehe, 12 Salbeiblätter, 4 El Olivenöl, eine Prise Chilli, geriebener Parmesankäse (Menge nach Geschmack - 30 g sind das Minimum), Salz.

Küchenzeugs: Großer Topf, beschichtete Pfanne, Messer, zwei Holzlöffel.

Pack's an:

1. Knoblauch pellen, möglichst fein schneiden - Parmaschinken in kleine Stücke zerzupfen.
2. Wasser im großen Topf zum Kochen bringen.
3. Wasser salzen, die Nudeln hineingeben und gar kochen.
4. Inzwischen das Öl in der Pfanne erwärmen.
5. Knoblauch, Chili und Schinken dazu und eine Minute braten.
6. Die Salbeiblätter ebenfalls hinein und eine weitere Minute mit braten.
7. Spaghetti abgießen und tropfnass in die Pfanne geben.
8. Alles mit zwei Holzlöffeln ordentlich mischen, auf Teller geben und mit dem Käse bestreuen.