Spaghettini aglio e olio



Spaghettini aglio e olio, im tiefen Nudelteller angerichtet, mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch

Dies ist ein sehr altes Gericht aus Mittel- und Süditalien. Es wird normalerweise mit Spaghetti zubereitet, nur hatte ich leider nur Spaghettini vorrätig, die noch dünner sind als Spaghetti. Für das Gericht wird Knoblauch entweder mit der Gabel zerdrückt und im heißen Olivenöl geschwenkt, so dass das Öl den Geschmack des Knoblauch annimmt. Der zerdrückte Knoblauch wird dann vor dem Servieren wieder herausgenommen. Oder man schneidet den Knoblauch klein oder in Scheiben, dann wird das Olivenöl kräftiger gewürzt, und verwendet ihn mit im Gericht. Spaghettini aglio e olio wird traditionell ohne Käse serviert.

Zutaten (für 1 Person):

- 200 g Spaghettini
- 2–3 Knoblauchzehen
- Olivenöl

- Salz
- Pfeffer
- frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: 20 Min.



Knoblauch in Scheiben geschnitten in reichlich Olivenöl

Die Spaghettini nach Anleitung zubereiten. Währenddessen die Koblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Im Olivenöl in einer kleinen Pfanne leicht anbraten, aber nicht zu braun werden lassen. Die gegarten Spaghettini hinzugeben und mit dem Olivenöl und dem Knoblauch vermischen. In einem tiefen Nudelteller anrichten, mit etwas Salz und viel Pfeffer würzen und etwas kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.