

Dinkel-Spaghetti mit Paprika, Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl



Nussige Dinkel-Spaghetti

Einfaches Rezept. Wenige einfache Zutaten. Aber ein sehr leckeres Gericht.

Ich verwende Dinkel-Spaghetti, diese sind ein wenig dunkler als normale Spaghetti und haben einen leicht nussigen Geschmack.

Dazu als weitere Zutaten für die Pasta geröstete, eingelegte Paprika.

Dann viel Knoblauch, dieses Mal nicht kleingeschnitten, sondern mit einem großen Messer schön flach gepresst.

Dann Olivenöl.

Und frischer, kleingeschnittener Rosmarin.

Und schließlich noch frisch geriebener Parmigiano Reggiano.

Dinkel-Spaghetti mit Paprika, Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl



2. Februar 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Pasta](#)

Personen

2

Zubereitungszeit

10 Minuten

Garzeit

8 Minuten

Gesamtzeit

18 Minuten



Zutaten

- 375 g Dinkel-Spaghetti
- 350 g geröstete, eingelegte Paprika (1 Glas)
- 8 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- Parmigiano Reggiano

Anleitung

1. Knoblauch schälen und mit einem großen Messer schön flach pressen.
2. Paprika grob zerkleinern.
3. Blättchen des Rosmarin abzupfen und auf einem Schneidebrett kleinwiegen.
4. Pasta nach Anleitung zubereiten.

5. Währenddessen einen sehr großen Schluck Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
6. Knoblauch und Paprika darin anbraten.
7. Rosmarin dazugeben.
8. Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen.
9. Paprika mit Knoblauch und Olivenöl darüber geben.
10. Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.
11. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Dinkel,
ingelegt,
geröstet,
Knoblauch,
Olivenöl,
Paprika,
Parmigiano Reggiano,
Spaghetti

© 2026 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/02/02/dinkel-spaghetti-mit-paprika-knoblauch-rosmarin-und-olivenoel/>