Spaghetti tomato, aglio e olio



Würzige 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 kleine Kirschtomaten im Ganzen.

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

Dann Olivenöl.

Und schließlich noch frisch geriebener Parmigiano Reggiano.

Spaghetti tomato, aglio e olio



3. Februar 2021
von Thobie
Kategorie Pasta
Personen
2
Zubereitungszeit
10 Minuten
Garzeit
8 Minuten
Gesamtzeit
18 Minuten



Zutaten

- 375 g Dinkel-Spaghetti
- 20 Kirschtomaten
- 8 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Parmigiano Reggiano

Anleitung

1. Knoblauch schälen und mit einem großen Messer schön flach pressen.
2. Pasta nach Anleitung zubereiten.
3. Währenddessen einen sehr großen Schluck Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

4. Knoblauch und Tomaten einige Minuten darin anbraten.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen.
7. Tomaten mit Knoblauch und Olivenöl darüber geben.
8. Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.
9. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Dinkel,
Kirschtomate,
Knoblauch,
Olivenöl,
Parmigiano Reggiano,
Spaghetti

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/02/03/spaghetti-tomato-aglio-e-olio/