Spaghetti mit Salbeibutter

Ein einfaches und schnelles aber dennoch sehr leckeres Gericht.



Für 4 Portionen :

125 gr Butter

15 – 20 große, frische Salbeiblätter, in feine Streifen geschnitten

1 Knoblauchzehe, geschält, halbiert

Fleur de Sel

500 gr Spaghetti

250 ml Nudelwasser auffangen

frisch geriebener Parmesan

Die Butter in einer großen Pfanne erwärmen. Die halbierte Knoblauchzehe und die Salbeistreifen zufügen und bei kleiner Hitze in der Butter ziehen lassen. Mit Salz abschmecken.

In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsangabe bißfest garen. Nudeln abschütten und dabei 250 ml Nudelwasser auffangen.

Die Nudeln sofort in die Pfanne zur Salbeibutter geben gut vermengen. Nudelwasser dazugeben und kurz köcheln lassen bis die Sauce etwas sämig wird.

Alles nochmals gut vermengen und mit Parmesan bestreut servieren.

Die Knoblauchzehe vorher entfernen !