

# Spaghetti Aglio Olio mit Spinat

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 22m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '22', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Aglio Olio Variante, die klassischen Spaghetti

## Zutaten

- 400 g Spaghetti oder Linguine (Besonders in Süditalien verwand)
- 4-5 Zehen Knoblauch in dünnen Scheiben, fein gehackt oder gepresst
- 1 kleine rote Chilischote, entkernt, in dünnen Streifen
- 400 g junger Blattspinat, ohne Strünke, gut gewaschen und abgelaufen
- 6 El Olivenöl
- Frisch gehobelt Parmesan oder Pecorino
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Spaghetti oder Linguine nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser "bissfest" kochen.

### Schritt2

Etwa zeitgleich den Knoblauch in einer großen Pfanne mit dem Olivenöl hellbraun anbraten, und die Chilischoten dazu geben, kurz 1 min. mit braten. (Wird er nur erhitzt, bleibt der Geschmack etwas milder)

### Schritt3

Den Spinat zugeben, 1 min. mit dünsten, leicht zusammenfallen lassen, salzen, pfeffern.

### Schritt4

Die Pasta abschütten, tropfnass dazu geben, sofort mit Parmesan oder Pecorino servieren.

**Rezeptart:** Nudelrezepte, Vegetarisch **Tags:** einfach und schnell, fleischlos, preiswert, vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spaghetti-aglio-olio-mit-spinat/>