



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/>