



## Spaghetti mit Salbei

Es ist vielleicht etwas übertrieben, dieses Gericht als italienischen Pasta-Klassiker zu bezeichnen und dennoch ist es typisch für die italienische Pastaküche, in der eben nicht nur mit lange geschmorte Saucen (Bolognese) ihren Platz haben, sondern eben auch schnell zubereitete Pasta mit wenig Zutaten, die wunderbar schmecken.

Nebst Salbei geben Knoblauch, Pfeffer und Parmesan Geschmack in diese mit Butter und Rahm zubereiteten Sauce.

### Zutaten (pro portion)

80g Spaghetti  
1 handvoll frische Salbeiblätter  
1 Knoblauchzehe  
10g Tafelbutter  
20g Sauerrahm  
Salz und Pfeffer  
Parmesan

### Zubereitung

Spaghetti in Salzwasser gar kochen. Abschütten und etwas Pastawasser auffangen.

Die Blattkiele von den Salbeiblättern herausschneiden (sie sind bitter). Blätter zu ca. 5mm breiten Streifen schneiden. Ein paar kleine Blätter zur Dekoration beiseite legen. Knoblauch fein hacken.

Butter in einer flachen Pfanne aufschäumen lassen. Temperatur etwas zurückstellen. Salbei und Knoblauch zugeben und ca. 2 Minuten dünsten. Sauerrahm und einen Schluck Pastawasser zugeben, verrühren, mit Pfeffer würzen und kurz köcheln lassen. Spaghetti zugeben und vermischen, ev. noch etwas Pastawasser zugeben, am Boden

sollte immer etwas flüssige Sauce sichtbar sein. Zum Schluss wenig Parmesan untermischen.

Spaghetti auf einem heißen Teller anrichten, mit etwas Parmesan bestreuen und mit den kleinen Salbeiblättern dekorieren.





