

Spaghetti mit Knoblauch

Ein Rezept für 4 Personen. Spaghetti mit Knoblauch ist ein Rezept von Sarah Wiener, das sie in „[Die Tricks der Lebensmittelindustrie](#)“ als schnelle Alternative zur Fertig-Pizza vorstellt.

Zutaten:

500 g Spaghetti
8 getrocknete Tomaten
1 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
ca. 12 große Walnüsse
Parmesan
Olivenöl

Zubereitung:

Spaghetti etwa 5 Minuten lang kochen, damit sie nicht zu labbrig werden, abgießen und zur Seite stellen. Die getrockneten Tomaten in ca. 1 cm große Stücke schneiden, Petersilie, Walnüsse und Knoblauch klein hacken. In einen Topf so viel Öl geben, dass der Boden bedeckt ist und alles außer Parmesan und Petersilie hinein schmeißen. Wenn alles heiß ist, die Petersilie dazu geben und gut umrühren. Die Spaghetti mit Knoblauch auf Teller verteilen und reichlich Parmesan darüber reiben.

Guten Appetit! ☐

Alina (11)