

Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Spaghetti (Nudeln)

50 g Petersilie

50 g Butter

80 g Parmesan

Salz

Pfeffer, weiß

Mein persönlicher Tipp

Selbstverständlich können auch andere Kräuter verwendet werden.:

Michaela Mauerhofer

Seminarbäuerin aus Greinbach

Quellen:

- Eva Maria Lipp: Seminarrezept

Pasta mit Petersilie

Zubereitung

- Ausreichend Wasser in einem Topf mit Salz zum Kochen bringen.
- Spaghetti darin Al dente (bissfest) kochen.
- Inzwischen Petersilie fein schneiden.
- Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die geschnittene Petersilie zufügen und durchrühren.
- Spaghetti abseihen und zur Butterpetersilie geben.
- Gut vermengen und zugedeckt bei kleinster Flamme 2 Minuten aromatisieren lassen.
- Dann auf Tellern gefällig anrichten und mit grob geraspeltm Parmesan servieren.