

#### 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

## Pasta mit Petersilie



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

#### 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 geraspelttem Parmesan servieren.

#### Quellen:



Eva Maria Lipp: Seminarrezept