



Organetti in Knoblauch/Olivenöl

Das schmeckt allen

Zutaten (2 Personen)

- 250 g Organetti oder andere Pasta
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- mindestens 50 g Grana Padano oder Parmesan gerieben
- Salz & Pfeffer
- als Variante getrocknete Tomaten oder frische Cocktailtomaten

Zubereitung

1. Pasta al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit Knoblauchzehe in kleine Würfel schneiden.
3. Olivenöl in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Knoblauch darin bei mittlerer Hitze auslassen.
4. Die abgeschütteten Nudeln dazu geben und gut vermengen.
5. Geriebenen Käse hinzufügen, eventuell noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort genießen.

Als Variante getrocknete Tomaten oder frische Cocktailtomaten kurz mit anbraten, bevor man die Pasta zugibt. Frisches Basilikum schmeckt immer dazu – muss aber nicht sein.