



mediterrane Knoblauch Pasta

mediterrane Knoblauch Pasta

400 g Spaghetti oder Linguine

8 Zehe(n) Liakada Knoblauch mit Kräutern in Öl

4 Esslöffel vom Knoblauchöl

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Chiliflocken

100 g Kirschtomaten, halbiert

50 g Liakada Bio Tomaten getrocknet in Streifen ohne Öl

1 Handvoll Liakada Grüne Oliven extra groß entsteint

3 Esslöffel frische Basilikumblätter, gehackt

Salz, Pfeffer

Optional: Parmesan oder Pecorino, frisch gerieben

mediterrane Knoblauch Pasta

1.

Pasta nach Packungsanleitung al dente kochen. Den Knoblauch grob hacken.

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Eine große Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen. Das Knoblauchöl und zusätzlich Olivenöl in die Pfanne geben. Den gehackten Knoblauch und die Chiliflocken hinzufügen und sanft anschwitzen, bis der Knoblauch goldgelb ist.

Die Kirschtomaten, getrockneten Tomaten und grob gehackte Oliven in die Pfanne geben. Für 3-4 min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gekochte Pasta direkt aus dem Topf mit einer Zange oder einem Schaumlöffel in die Pfanne geben. Etwa 40 ml des Nudelwassers hinzufügen und alles gut vermengen. Basilikum unterrühren. Für 1-2 min. auf kleiner Hitze ziehen lassen.

Die Pasta auf Teller verteilen und optional nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan oder Pecorino servieren.