

# Gourmet-Tipp

## Salbeispaghetti

Zutaten für 2 Personen:

- Ca. 250 Gr. Spaghetti Nr. 5
- 20-30 Gr. Pinienkerne
- 1 kleine Knoblauchzehe (nach Geschmack)
- 1 Hand voll frischer Salbeiblätter
- ca. 20 gr. Butter
- 5-6 EL Olivenöl extra nativ

Ca. 1,5 L Wasser in einem großen Topf mit 1EL Salz zum Sieden bringen und die Spaghetti al dente garen. In der Zwischenzeit die Pinienkerne in der Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Vorsicht, dass sie nicht zu dunkel werden!

Anschließend die Kerne in ein Papiertuch wickeln und mit dem Fleischklopfer etwas zerstoßen.

In einer reichlich großen Pfanne die Butter schmelzen, vom Feuer nehmen und die in Scheiben geschnittene Knoblauchzehe darin anwärmen.

Die Salbeiblätter ungewaschen fein hacken.

Sobald die Nudeln fertig sind, abgießen und in die Pfanne mit der geschmolzenen Knoblauchbutter geben, die Pinienkerne untermischen und das Ganze mit dem Olivenöl verfeinern. Ganz zum Schluss die Salbeiblätter darüber streuen und sofort servieren.

Geriebenen Parmesan oder Peccorino nach Geschmack dazu reichen.

Dazu passt trockener Weißwein oder Vinho Verde (Portugal).

Viel Spaß !

Routinierte Köche bemessen das Salz im Kochwasser so, dass kein Nachssalzen nötig ist.