KW 22 /2019

# Spaghetti mit jungem Knoblauch

**Zutaten für 4 Personen:**
400 g Spaghettini (ersatzweise Spaghetti, Salz, 2 rote Peperoni, 2 junge Knoblauchknollen, 1 Bund Petersilie, 125 ml Olivenöl, Parmesan

**Zubereitung**
Die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser garen. Inzwischen die Peperoni waschen, putzen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch waschen, grüne Stiele in Ringe schneiden, die Knollen klein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauchstiele 3-4 Min. anbraten, die Knoblauchzehen und Peperoni dazugeben und bei schwacher Hitze kurz mitdünsten. Die Petersilie untermischen, salzen. Die Nudeln abgießen, tropfnass in die Pfanne geben, durchmischen. Mit Parmesan bestreuen und sofort servieren.

**Wir wünschen einen guten Appetit**
**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg
Inh.: Dietrich und Friederike Pax
Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de
D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876
www.gaertnerhof-callenberg.de
Bankverbindung: GLS Bochum IBAN DE45 430609676007291100 BIC GENODEM1GLS