

Pistazienspagetti bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Päckchen Spagetti, 400 gr Pistazien, 2 Prisen Salz, 2 Prisen Pfeffer, ml Olivenöl, 4 Zehen Knoblauch, 2 Prisen Oregano, 2 Prisen Basilikum.

Die Vorbereitungen:

Pistazien auslösen und fein hacken; Knoblauch schälen; Wasser zum Kochen bringen.

Die Zubereitung:

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die fein gehackten Pistazienkerne dazugeben und unter ständigem Rühren rösten. Salz hinzugeben. Nach ca 4 -5 Min. die Knoblauchzehen dazu geben (Knoblauchpresse), ca 3-4 Min weiterrösten; mit Pfeffer, Basilikum und dem Oregano würzen. Fertig gekochte Spagetti in der Pfanne schwenken und servieren.