

Spaghetti al aglio

4-7 Knoblauchzehen mit Salz bestreuen

Im Mörser zerquetschen

1-2 Tomaten fein geschnitten zugeben

Basilikum begeben und alles zerquetschen

Mit Olivenöl auffüllen

Spaghetti kochen und einen Teil Spaghettiwasser beiseite stellen. Die Knoblauchsauce mit den Spaghetti vermischen und evt. Spaghettiwasser hinzufügen. Die Spaghetti müssen feucht sein!

Bon appetito!