

# Pasta mit Salbei

## Zutaten:

Italienische Pasta

z.B. Strozzapreti von Papi

Frischer Salbei, großer Bund

Olivenöl extra Vergine

z.B. Terre di Casale aus dem Cilento

Knoblauch

Chili nach Geschmack

Salz

Pfeffer



Den frischen Salbei waschen, trocken schleudern und die einzelnen Blätter abzupfen.

Pasta in Salzwasser al dente kochen.

4 -5 EL Olivenöl in einer (ausreichend grossen) Pfanne nicht zu stark erhitzen. Ich gebe noch ein kleines Stück Butter dazu, wenn die Butter anfängt

sich leicht zu bräunen ist die optimal Temperatur erreicht. Die Salbei Blätter in die Pfanne geben, Chili und gehackten Knoblauch dazu.

Die Salbeiblätter, bei reduzierter Hitze, so lange im Olivenöl braten bis sie knusprig werden.

Achtung ! zu lange und die Blätter verbrennen.

Hier ist Aufmerksamkeit gefordert.



Die abgetropften Nudeln zu den Salbeiblättern in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Durchschwenken und auf einem tiefen Teller anrichten.

Noch mal mit Olivenöl übergießen. Nach Geschmack mit geriebenem Parmigiano bestreuen.

Variation: mit Spalten von Cocktailtomaten anrichten.

