

Spaghetti für Eilige

Portionen = 3

Zubereitungszeit: 0/ 15= 15 Min.

Zutaten:

- [250 g Spaghetti](#)
- [Nudel-Gewürz](#)
- Prise Salz
- 20g Butter
- optional etwas Sahne

In einen Topf mit kochendem Salzwasser ein Päckchen Spaghetti geben und in ca. 5 Minuten bissfest (al dente) garen, dann die Nudeln in einem Sieb abgießen. Dabei eine Tasse von dem Nudelwasser zurückbehalten. In dem heißen, leeren Topf einen Esslöffel Butter schmelzen, 4 bis 5 Teelöffel Nudel-Gewürzmischung und einen Teelöffel Salz einstreuen und mit der Tasse Nudelwasser ablöschen. Dann die heißen Spaghetti wieder dazu geben. Etwas Sahne und einen Schuss Olivenöl darüber gießen. Frisch geriebenem Parmesan- Käse darüber streuen und mit halbierten Cocktail-Tomaten servieren.