

## Köstliche Gewürz-Pasta

(Rezept für 100 g Spaghetti, Trockengewicht))

1. Die Pasta in einem grossen Topf im Salzwasser nach Gebrauchsanweisung al dente kochen. Abseihen und dabei ca. 30 ml stärkehaltiges Pastawasser in einem Becher auffangen.
2. Die heisse Pasta in den Topf zurückgeben und mit 2 TL der Gewürzmischung und 1 EL Olivenöl und etwas Pastawasser gut vermengen. Sofort heiss in einem tiefen Teller servieren.

© stilpalast.ch

## Köstliche Gewürz-Pasta

(Rezept für 100 g Spaghetti, Trockengewicht))

1. Die Pasta in einem grossen Topf im Salzwasser nach Gebrauchsanweisung al dente kochen. Abseihen und dabei ca. 30 ml stärkehaltiges Pastawasser in einem Becher auffangen.
2. Die heisse Pasta in den Topf zurückgeben und mit 2 TL der Gewürzmischung und 1 EL Olivenöl und etwas Pastawasser gut vermengen. Sofort heiss in einem tiefen Teller servieren.

© stilpalast.ch

## Köstliche Gewürz-Pasta

(Rezept für 100 g Spaghetti, Trockengewicht))

1. Die Pasta in einem grossen Topf im Salzwasser nach Gebrauchsanweisung al dente kochen. Abseihen und dabei ca. 30 ml stärkehaltiges Pastawasser in einem Becher auffangen.
2. Die heisse Pasta in den Topf zurückgeben und mit 2 TL der Gewürzmischung und 1 EL Olivenöl und etwas Pastawasser gut vermengen. Sofort heiss in einem tiefen Teller servieren.

© stilpalast.ch

