

Aglio e Olio

Italian Style



Rezept: Linguine Aglio e Olio

Zutaten Für 4 Personen (als Hauptgericht)

- 500 g frische Linguine (alternativ getrocknete Linguine)
- 60 ml natives Olivenöl
- 3TL Aglio e Olio Gewürz (Dortmunder Pöttken)



- 1 Olivenöl mit dem Aglio e Olio Gewürz aus dem Dortmunder Pöttken vermischen und in der Pfanne heiß werden lassen (nicht zu lange braten, da sonst die Gewürze verbrennen und bitter werden können).
- 2 Linguine al dente kochen.
- 3 Linguine mit dem gewürzten Olivenöl vermengen.
- 4 Serviervorschlag: mit geriebenem Parmesan bestreuen und mit glatter Petersilie garnieren.

Serviervorschlag

Weitere Rezepte & Gewürze auf www.dortmunder-poettken.de