

ONE-POT PARMESAN PASTA

ZUTATEN für 2 Personen

250 g Spaghetti

200 ml Gemüsebrühe

600 ml Milch

40 g geriebener Parmesan

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer & Muskatnuss

Etwas gehackte Petersilie



ZUBEREITUNG

1. Die Knoblauchzehe und die Petersilie fein hacken.
2. Einen mittleren Topf auf dem Herd erhitzen, 1 EL Öl hinzugeben und die gehackte Knoblauchzehe kurz darin andünsten. Mit Milch und Gemüsebrühe ablöschen.
3. Sobald die Flüssigkeit kocht die Spaghetti hinzugeben und gut umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Pasta max. 12 Minuten ohne Deckel unter häufigem rühren köcheln lassen. Nach der Hälfte der Kochzeit den geriebenen Parmesan sowie die Petersilie unterrühren und mit Muskatnuss abschmecken.
5. Die Pasta sollte am Ende bissfest und die Sauce noch cremig sein. Nicht völlig einkochen da die Pasta nach dem Kochen noch weiter nachdickt.

