

Spaghetti Pasta Alfredo

Zutaten für 6 Portionen

- 500 g Spaghetti (oder Fettucine)
- 100 g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Schmand
- 150 g Parmesan
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten

Zubereitung - Spaghetti Pasta Alfredo

1. Koche die Spaghetti nach Packungsanleitung al dente.
2. Reibe den Parmesan.
3. Bringe 50 g Butter in einer Pfanne zum schmelzen und presse den Knoblauch dazu. Brate ihn leicht an.
4. Gib 100 ml vom Nudelwasser, die Hälfte vom Parmesan hinzu und den Schmand hinzu. Verrühre alles gut.
5. Gib die Spaghetti mit in die Pfanne. Rühre sie unter die Soße. Gib noch eine Kelle Nudelwasser sowie die restliche Butter und den restlichen Parmesan hinzu.
6. Würze die Spaghetti Pasta Alfredo mit Salz und Pfeffer. Streue anschließend die

Petersilie darüber.

Tipp: Serviere einen [Beilagensalat](#) oder [Rohkost](#) als Vorspeise, um die nötigen Vitamine in die Mahlzeit zu bringen. Auch ein [Tomaten-Mozzarella-Salat](#) oder [Antipasti aus dem Ofen](#) passen wunderbar zur Alfredo Pasta.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

