

Pasta aglio e olio

CAMPING-REZEPT VON **TAKE AN ADVANTURE**

Zutaten für 2 Personen

- ca. 250 Gramm Pasta
- 3 - 4 Knoblauchzehen
- optional: entkernte Oliven, getrocknete Tomaten, frischer Chilli oder Zucchini
- natives Olivenöl extra
- geriebener Käse eurer Wahl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Pasta eurer Wahl in Salzwasser kochen bis sie bissfest ist.
2. In der Zwischenzeit 3 - 4 Knoblauchzehen klein hacken oder ihn in Scheiben schneiden.
3. Den Knoblauch in reichlich nativem Olivenöl extra anbraten.
4. Dem Basisgericht mit dem Olivenöl-Knoblauch-Mix können wahlweise entkernte Oliven, getrocknete Tomaten, frischer Chili oder Zucchini beigefügt werden.
5. Nachdem die Nudeln al dente sind und abgossen wurden, diese einen kurzen Moment in dem heißen Öl schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Nudeln mit dem Käse eurer Wahl garnieren.