

### Spaghettini mit Salbei und Knoblauch

2 mittelgroße rote Zwiebeln  
2-3 Knoblauchzehen  
ein Bund frischer Salbei  
reichlich NEMEON Olivenöl zum anbraten  
250-300 g Spaghettini (Kochzeit 5 Minuten!)  
Pfeffer und Salz zum abschmecken

Reichlich Olivenöl (Classico) in der Pfanne erhitzen. Den Salbei nicht allzu klein schneiden, ins heiße Öl geben und scharf anbraten. Nach kurzer Zeit die gehackten Zwiebeln und den Knoblauch hinzugeben, alles schön kross anbraten.

Parallel hierzu schon mal das Nudelwasser aufsetzen und die Spagettini maximal drei Minuten kochen.

Die Pfanne mit 2-3 Suppenkellen Nudelwasser ablöschen, die Spaghettini abgießen (nicht abschrecken) und in die Pfanne geben und ordentlich mit den Zwiebeln und dem Salbei vermengen, zugedeckt noch ca. 2-3 Minuten auf kleiner Flamme weiter köcheln lassen, gelegentlich umrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

