

Knoblauch-Butter für schnelle Pasta aus dem Thermomix



© Knoblauch-Butter - Rezepte mit Herz



45 Min. + Wartezeit



leicht



ca. 235 g

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|--------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 1 | Knoblauchzehe |
| <input type="checkbox"/> | 2 EL | Olivenöl |
| <input type="checkbox"/> | | Salz, Pfeffer |
| <input type="checkbox"/> | 60 g | Parmesan |
| <input type="checkbox"/> | 125 g | weiche Butter |
| <input type="checkbox"/> | 350 g | Spaghetti |
| <input type="checkbox"/> | | Cherrytomaten für die Dekoration |

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (160°C Umluft) vorheizen. Von der Knoblauchknolle einen „Deckel“ abschneiden, dann mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern und in eine feuerfeste Form setzen. Im heißen Ofen ca. 30–45 Min. backen, bis der Knoblauch gebräunt und weich ist. Etwas abkühlen lassen, damit man ihn mit der Hand gut anfassen kann.
2. Parmesan in groben Stücken in den Mixtopf geben und 2 x 10 Sek./Stufe 8 sehr fein zerkleinern. Butter hinzufügen. Knoblauchzehen mit der Haut direkt in den Mixtopf drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und 2 x 20 Sek./Stufe 4 verrühren, zwischendurch an den Seiten herunterschieben. Im Kühlschrank aufbewahren.
3. Spaghetti nach Packungsanleitung zubereiten, die Butter daraufgeben und vermengen. Mit Cherrytomaten garnieren.

Nährwertangaben

pro Portion (20 g) ca. 125 kcal, 2 g E, 13 g F, 1 g KH