Spaghetti mit ganzem Knoblauch

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

500 g Spaghetti, breit
3 St Knoblauchknollen, ganz
3 St Zwiebeln, ganz, geschält
2 St Frühlingszwiebeln
150 g Petersilie, grob gehackt
2 St Majoran
Parmesan, gerieben
Pfeffer, schwarz, reichlich aus der Mühle

Zubereitung

Nur einwandfreien Knoblauch verwenden. Die ganzen Knoblauchknollen etwas von der losen Außenhaut befreien, ansonsten im ganzen belassen. Die Zwiebel schälen und mit den Frühlingszwiebeln sehr grob hacken. 2 Stängel Majoran im ganzen zufügen. Alles in 3 l Salzwasser 20 Minuten kochen. Das gesamte Gemüse aus dem Salzwasser nehmen. Den Majoran entfernen. Danach im gleichen Wasser die breiten Spaghetti ‚al dente kochen', ca. 8 Minuten.

Dazwischen den weichen Knoblauch aus den Schalen drücken und die Hälfte des Gemüses in etwas Nudelwasser pürieren.

Nudeln abschütten, jedoch 200 ml Nudelwasser aufheben. Nudeln zurück in den warmen Topf schütten, das Nudelwasser, das pürierte sowie das grob belassene Gemüse zugeben und alles gut durchmischen. Reichlich und kräftig mit frischem, schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Zum Schluß sehr viel grob gehackte Petersilie unterheben. Zum Anrichten reichlich frisch geriebenen Parmesan aufstreuen.

Etwas für Knoblauchfetischisten. Aber keine Angst. Petersilie neutralisiert alles. Ein trockener Chianti schmeckt prima dazu.