



Knoblauch Spaghetti mit Bratspeck

Rezept für Knoblauch Spaghetti mit
Bratspeck

★★★★★

Zutaten für 4 Personen

- 500gr. Spaghetti dünn
- 4 frische Tomaten
- 5 EL Olivenöl, kalt gepresst
- 400gr. Bratspeck, mager

Zubereitung der Knoblauch Spaghetti mit Bratspeck

Das Olivenöl in eine Bratpfanne geben. Die Knoblauchzehen schälen und in Streifen schneiden (nicht zu dünn).

Die Tomaten in möglichst kleine Würfel schneiden. Die Tomaten müssen nicht zwingend geschält werden.

Dann das Olivenöl erhitzen, den klein gehackten Knoblauch und die gewürfelten Tomaten dazu geben.

Nur kurz im heißen Olivenöl anschwitzen und dann die Temperatur auf niedrige Flamme stellen.

Die Pfanne zudecken und für mindestens 45 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Wer es gerne etwas schärfer mag, kann noch feingehackte Peperoncini oder Chillis dazu geben.

Dann die Spaghetti al dente kochen und mit dem Knoblauch und den Tomaten vermischen.

Den Bratspeck (ohne die Zugabe von Öl oder Butter) im eigenen Fett in der Bratpfanne knusprig braten.

Nachher auf einigen Haushaltspapier Tüchern auskühlen lassen und das Fett weg tupfen.

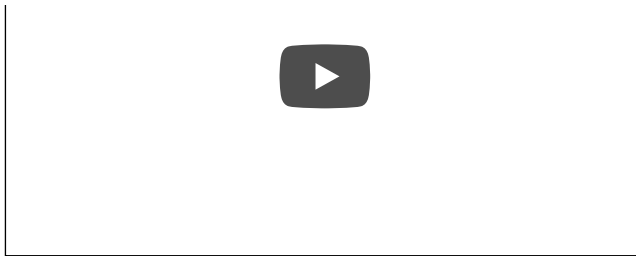
Anrichten

Die Spaghetti mit der Tomaten/Knoblauchsauce in der Pfanne mischen und direkt auf den Teller anrichten.

Der Bratspeck auf die Spaghetti verteilen und zum Schluss mit frischen Kräutern und geriebenem Parmesan verfeinern.

Du kannst dieses Rezept direkt als PDF downloaden, klicke hier:

Schnelles Spaghetti aglio e olio Rezept von Steff...



00:00

00:00

Weitere nützliche Links zum Thema Knoblauch Spaghetti mit Bratspeck findest Du hier:


- Was ist Black Garlic? (<https://www.black-garlic.ch/was-ist-black-garlic/>)
- Schwarzer Knoblauch kaufen (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-kaufen/>)
- grdd (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-salz/>)
- Black Garlic herstellen (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-herstellen/>)

Teilen:

 Facebook

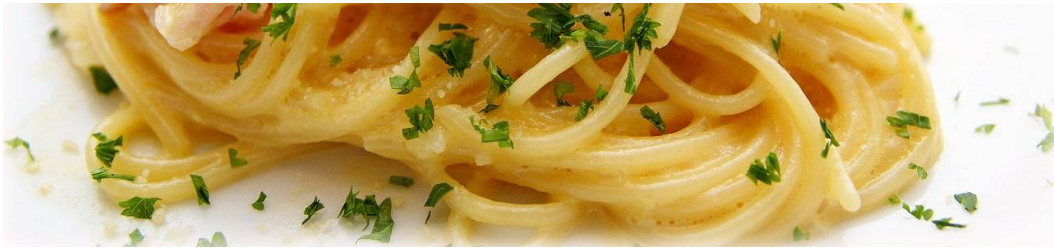
 Twitter

 WhatsApp

 Email

Mehr beliebte Artikel





(<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-spaghetti-mit-bratspeck/>)

Knoblauch Spaghetti mit Bratspeck (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-spaghetti-mit-bratspeck/>)

Rezept für Knoblauch Spaghetti mit Bratspeck ~~XXXX~~ 5/5 Zutaten für 4 Personen 500gr. Spaghetti dünn 4 frische Tomaten 5 EL Olivenöl, kalt gepresst 400gr. Bratspeck, mager Zubereitung der

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-spaghetti-mit-bratspeck/>)



(<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-rezepte/>)

Schwarzer Knoblauch Rezepte (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-rezepte/>)

Schwarzer Knoblauch Rezepte Black Garlic wurde in Korea entwickelt und hat in den letzten zehn Jahren im Westen an kulinarischer Beliebtheit gewonnen. Immer mehr schwarzer Knoblauch Rezepte finden

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-rezepte/>)





(<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-butter/>)

Knoblauch Butter (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-butter/>)

Knoblauch Butter Was verbirgt sich hinter der Schwarzen Knoblauch Knolle? In der Küche fungiert der schwarze Knoblauch als Geschmack Verstärker. Sehr beliebt als Knoblauch Butter, in Saucen, Mayonnaise,

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-butter/>)



(<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-eingelegt/>)

Knoblauch eingelegt (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-eingelegt/>)

Hast du schonmal selber Knoblauch eingelegt? ~~XXXX~~ 4.6/5 Eingelegte Lebensmittel wie Gewürzgurken, Kapern oder Silberzwiebeln schmecken einfach lecker, aber hast du schon einmal selber Knoblauch eingelegt und gegessen?

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-eingelegt/>)

« 1 2 (https://www.black-garlic.ch/knoblauch-spaghetti-mit-bratspeck/2/?preview_id=4493&preview_nonce=1bebelcf7b&preview=true) 3 (https://www.black-garlic.ch/knoblauch-spaghetti-mit-bratspeck/3/?preview_id=4493&preview_nonce=1bebelcf7b&preview=true) 4 (https://www.black-garlic.ch/knoblauch-spaghetti-mit-bratspeck/4/?preview_id=4493&preview_nonce=1bebelcf7b&preview=true) 5 (https://www.black-garlic.ch/knoblauch-spaghetti-mit-bratspeck/5/?preview_id=4493&preview_nonce=1bebelcf7b&preview=true) 6 (https://www.black-garlic.ch/knoblauch-spaghetti-mit-bratspeck/6/?preview_id=4493&preview_nonce=1bebelcf7b&preview=true) 7 (https://www.black-garlic.ch/knoblauch-spaghetti-mit-bratspeck/7/?preview_id=4493&preview_nonce=1bebelcf7b&preview=true) » (https://www.black-garlic.ch/knoblauch-spaghetti-mit-bratspeck/2/?preview_id=4493&preview_nonce=1bebelcf7b&preview=true)

Black-Garlic.ch
(<https://www.black-garlic.ch/>)

kontakt@black-garlic.ch
(<mailto:kontakt@black-garlic.ch>)

Informationen

- › [Shop](https://www.black-garlic.ch/shop/)(<https://www.black-garlic.ch/shop/>)
- › [Rezepte](https://www.black-garlic.ch/rezepte/)(<https://www.black-garlic.ch/rezepte/>)
- › [Über uns](https://www.black-garlic.ch/ueber-uns-uns-informationen/) (<https://www.black-garlic.ch/ueber-uns-uns-informationen/>)
- › [Blog](https://www.black-garlic.ch/blog/)(<https://www.black-garlic.ch/blog/>)
- › [Kontakt](https://www.black-garlic.ch/kontakt/)(<https://www.black-garlic.ch/kontakt/>)

© Black-Garlic.ch All rights reserved. Impressum (<https://www.black-garlic.ch/impressum/>)

Content by SEOLaden.com (<https://www.seoladen.com>)

(h
tt
p
s:
//
w
w
w.
fa
c
e
b
o
o
o
c
o
m
//
k
o
w
w
a
n
k
t
@
a
c
k
-
g
a
r
l
i
c
h
-
1
0
9
5
3
5
0
9
4
5
3
7
2
0
8
)

(h
tt
p
s:
//
w
w
w.
fa
c
e
b
o
o
o
c
o
m
//
k
o
w
w
a
n
k
t
@
a
c
k
-
g
a
r
l
i
c
h
-
1
0
9
5
3
5
0
9
4
5
3
7
2
0
8
)

(
ht
tp
s:
//
w
w
w.
fa
c
e
b
o
o
o
c
o
m
//
k
o
w
w
a
n
k
t
@
a
c
k
-
g
a
r
l
i
c
h
-
1
0
9
5
3
5
0
9
4
5
3
7
2
0
8
)

(
ht
tp
s:
//
w
w
w.
fa
c
e
b
o
o
o
c
o
m
//
k
o
w
w
a
n
k
t
@
a
c
k
-
g
a
r
l
i
c
h
-
1
0
9
5
3
5
0
9
4
5
3
7
2
0
8
)

(h
tt
p
s:
//
w
w
w.
fa
c
e
b
o
o
o
c
o
m
//
k
o
w
w
a
n
k
t
@
a
c
k
-
g
a
r
l
i
c
h
-
1
0
9
5
3
5
0
9
4
5
3
7
2
0
8
)

(h
tt
p
s:
//
w
w
w.
fa
c
e
b
o
o
o
c
o
m
//
k
o
w
w
a
n
k
t
@
a
c
k
-
g
a
r
l
i
c
h
-
1
0
9
5
3
5
0
9
4
5
3
7
2
0
8
)

(
ht
tp
s:
//
w
w
w.
fa
c
e
b
o
o
o
c
o
m
//
k
o
w
w
a
n
k
t
@
a
c
k
-
g
a
r
l
i
c
h
-
1
0
9
5
3
5
0
9
4
5
3
7
2
0
8
)

(
ht
tp
s:
//
w
w
w.
fa
c
e
b
o
o
o
c
o
m
//
k
o
w
w
a
n
k
t
@
a
c
k
-
g
a
r
l
i
c
h
-
1
0
9
5
3
5
0
9
4
5
3
7
2
0
8
)