



## Spaghetti mit Pacchetella

### Feinschmecker-Rarität

#### Zutaten (2 Personen)

- 250 g Spaghetti
- ein Glas Pacchetella del Piennolo del Vesuvio (500 gr)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- nach Belieben 50 g Grana Padano, Parmesan oder Pecorino gerieben
- Salz & Pfeffer, evtl. frisches Basilikum

#### Zubereitung

1. Spaghetti in Salzwasser al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit Knoblauch in hauchdünne Scheiben schneiden.
3. Olivenöl in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Knoblauch golden anschwitzen.
4. Pacchetella hinzugeben und bei schwacher Hitze erwärmen. Knapp unter dem Siedepunkt 5 Minuten erhitzen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
5. Die abgeschütteten Spaghetti in die Pacchetella geben und unterheben und auf Tellern portionieren.
6. Nach Belieben mit geriebenem Käse vor dem Servieren bestreuen und mit Basilikum garnieren.