

Salbei Butter

Eine der schnellsten Pasta Sossen der Welt.

Wenn du superdünne Spaghetti oder Tagiatelle verwendest haben diese nur eine Garzeit von 5 Minuten. In der Zeit bis das Wasser kocht und die Nudeln gar nicht, hast du die Salbei Butter gemacht und hast in 15 Minuten dein Essen fertig.

Zutaten

Vegane Butter, pro 100 g Pasta ca 100 g Butter

Salbeiblätter, pro 100 g. Pasta gute 5-6

Salz

1. Vegane Butter in einer teigen Pfanne schmelzen und richtig heiss aufkochen.
2. Salbeiblätter dazu und knusprig frittieren.
3. Pasta untermischen und nach Geschmack salzen.

Varianten:

Zwiebeln und/oder Knoblauch mit anrösten

Chili dazu

Frische Tomaten würfeln (Cherrytomaten halbieren) und dazu

Anstatt Salbei gehen auch Thymian oder Rosmarin