

# Spaghettoni mit Petersilie

Zutaten für vier Portionen:

- 500 g Spaghettoni
- 3 bis 4 Bund Petersilie (glatt)
- ca. 100 g Butter
- 250 ml Schlagrahm
- 75 g Pecorino
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer (weiß)
- Muskatnuss (gerieben)
- Salz

Nudeln in Salzwasser al dente kochen.

Sahne mit Muskat würzen und in einem Topf erwärmen. Die fein gehackte Knoblauchzehe mit der Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Sie darf nicht braun werden.

Nudeln und die grob gehackte Petersilie in die Butter geben und durchschwenken. Sahne dazu gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geriebenen Pecorino unterheben und alles auf der warmen, nicht zu heißen Kochplatte etwa fünf Minuten durchziehen lassen.