

# Spaghetti olio e aglio

## Zutaten

125g Spaghetti  
4 TL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Basilikum  
1 TL Oregano  
½ TL Thymian  
Salz

## Zubereitung

Spaghetti ein wenig fester als al dente kochen, abschütten und zur Seite stellen. Knoblauch würfeln und im Olivenöl bei mittlerer Hitze vorsichtig anbraten. Dann Spaghetti mit Kräutern und Salz zum Knoblauchöl geben und einige Minuten durchschwenken.