



ANKERKRAUT

GESCHMACKSMANUFAKTUR

•HAMBURG•



Aglio e Olio

KATEGORIEN

Kochen

Gewürzmischungen

Alle Gewürze

Am Grill kann uns Deutschen bekanntlich niemand was vormachen – aber bei Pasta lassen wir uns gern mal von unseren italienischen Nachbarn verwöhnen! Klassiker wie Aglio e Olio dürfen dabei natürlich nicht fehlen. „Aglio“ für Knoblauch, „Olio“ für Öl und schon ist dieses wirklich schnelle und einfache Pasta-Gericht aus der süd- und mittelitalienischen Küche auf den Tisch gezaubert. Der perfekte Küchenhelfer ist unsere Gewürzmischung: Einfach je nach Geschmack mit reichlich Olivenöl leicht erwärmen, dann bissfest gekochte Pasta vorsichtig unterheben. Käse-Liebhaber fügen noch geriebenen Parmesan zu – Finito!



OHNE
GESCHMACKSVERSTÄRKER



OHNE ZUSATZSTOFFE



OHNE ZUCKER



OHNE SALZ

ZUTATEN

Knoblauch, Tomatenchips (Tomate, Maisstärke), Paprikagranulat rot, Petersilie, Zwiebel, Oregano, Basilikum
Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten

NÄHRWERTE JE 100G

Energie:	1443 kJ/343 kcal
Fett:	3,4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,6 g
Kohlenhydrate:	55 g
davon Zucker:	22 g
Eiweiß:	15 g
Salz:	0,12 g

VERZEHREMPFEHLUNG

Für 125g Nudeln 2-4 TL Aglio e Olio in 3 EL Öl erhitzen.