AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	Italien

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO



Rezept: Der Silberlöffel. Edel, 3. Aufl. 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das einfache Pasta-Gericht mit Knoblauch und Chiliöl feuert. Für Knoblauch-Liebhaber.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

5 EL	Olivenöl	400 g	Spaghetti
2 Zehe	Knoblauch	4 Stg	Glatte Petersilie
0.5	Rote Chilischote		Salz

ZUBEREITUNG

1. Knoblauch rüsten und in feine Scheiben schneiden. Chilischote waschen, entkernen und in Würfelchen schneiden. Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Knoblauch und Chili zufügen. Kurz bei kleiner Hitze braten, bis der Knoblauch knapp goldbraun ist. Den Topf vom Herd nehmen, leicht salzen.
2. Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Die Petersilie waschen, mit einer Haushaltsschere ins Öl schneiden, unterziehen und mit den Spaghetti mischen. Sofort servieren.