

# Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino

Zutaten für: 4 Personen

400	Gramm	Spaghetti
150	ml	Olivenöl Extravergine
1		Knoblauchzehe
1		Sardellenfilet
1		Ganze Peperoni (Chili)
		Frische Petersilie
		Salz

## Anleitung:

Zubereitungszeit ca. 15 Min.

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni (Chili) Die Spaghetti in ausreichend Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit die Knoblauchzehe schälen und in dünne Streifen schneiden. Eine eingelegte Sardelle von der Gräte befreien und ebenfalls klein schneiden. Die gewaschene und getrocknete glatte Petersilie fein hacken. Kurz bevor die Spaghetti fertig sind, das Olivenöl in einer ausreichend großen Pfanne nicht zu stark erhitzen. Die Sardelle und den Knoblauch hinzufügen und bei nicht zu hoher Temperatur leicht bräunen lassen. Dann die Chilischote hinzufügen (je nach gewünschter Schärfe mit oder ohne Samenkerne). Eine kleine Prise Salz hinzufügen. Die abgetropften Spaghetti in die Pfanne geben und gut mit dem Olivenöl vermischen. Die gehackte Petersilie darübergerben und nochmals schnell vermischen.

Auf vorgewärmten Tellern servieren.