

Spaghetti - Sizilianische Art

Zutaten für: 1 Rezept

ANTIPASTI MIT FRISCHEM PARMESAN UND OLIVENÖL

400	Gramm	Spaghetti o. Linguine
4	Stücke	Knoblauchzehen (L)
9	Essl.	Olivenöl
1	Stück	Chilischote (L)
1	Bund	Petersilie (zerhackt/kleingeschnitten)
4	Essl.	Semmelbrösel
		Salz

Anleitung:

Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser kochen, bis sie al dente (bissfest) sind. Während das Wasser für die Spaghetti zum kochen gebracht wird, die Knoblauchzehen schälen sowie die Chilischote waschen, entkernen und in 4 gleichgroße Stücke schneiden. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Nicht zu heiß werden lassen, sonst wird's bitter. Die Knoblauchzehen mit der flachen Seite eines Messer leicht zerdrücken (die Knoblauchzehe sollte noch in einem Stück sein) und mit der Chilischote ins Olivenöl geben.

Unter leichtem Rühren solange braten, bis der Knoblauch eine goldgelbe Farbe bekommt. Dann den Knoblauch und die Chilischote aus dem Öl nehmen. Wer mag, kann auch den Knoblauch nicht leicht zerdrücken, sondern fein würfeln und im Öl lassen, ebenso die Chilischote. Nun die Semmelbrösel in das aromatisierte Olivenöl hinzugeben und unter ständigem Rühren bräunlich anrösten. Die Menge ist je nach Geschmack, je mehr desto trockener die Spaghetti.

5 Esslöffel reichen eigentlich aus. Jetzt die fertigen Spaghetti direkt aus dem Kochtopf in die Pfanne geben und mit den angerösteten Semmelbrösel vermengen. Wenn alles gut vermischt ist, die zerkleinerte Petersilie unterheben Kurz vor dem Servieren den Parmesan über die angerichteten Portionen streuen. Wer möchte kann noch ein klein wenig Petersilie zum garnieren über die fertige Portion verteilen.