

Spaghetti mit Knoblauch und Öl Spaghetti Aglio, Olio ...

Zutaten für: 1 Rezept

75	ml	Olivenöl
1	Bund	Glatte Petersilie (gehackt)
375	Gramm	Spaghetti aus Hartweizengries (L)
2	klein.	Getrocknete Chilischoten (L)
6		Knoblauchzehen (halbiert) (L)
6		Eingelegte rote und grüne Peperoni (fein

Anleitung:

Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser kochen. Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen. Chilischoten und Knoblauch darin sanft anbraten. Bissfest (al dente) gekochte Spaghetti abgiessen und gut abtropfen lassen. Chilischoten und Knoblauch aus der Pfanne nehmen. Spaghetti und Petersilie ins heisse Öl geben und gründlich vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Peperonistückchen untermischen.

: O-Titel : Spaghetti mit Knoblauch und Öl Spaghetti aglio, olio e peperonci