

Knoblauch - Spaghetti - Knusprige

Kategorien: Nudeln, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Spaghetti
		Salz
2	Scheiben	Weizentoastbrot
1		Rote Chilischote; frische
2		Junge Knoblauchzehen
3	Essl.	Olivenoel; kaltgepresst

Anleitung:

Spaghetti nach Vorschrift auf der Packung in kochendem Salzwasser garen. In der Zwischenzeit die beiden Weizentoastscheiben zwischen den Haenden Grob zerbroeseln. Die Chilischote halbieren, entkernen, waschen und in Feine Streifen schneiden. Knoblauch pellen und fein wuerfeln. Oel in einer Pfanne erhitzen und die Broesel darin unter staendigem Ruehren Knusprig braten. Chilischote und Knoblauch zugeben und nur kurz Erwaermen. Fertige Spaghetti abtropfen lassen, gut mit der Broeselmischung vermengen. Sofort servieren.

Dazu passt ein Tomatensalat.