

## Knusprige Knoblauch - Spaghetti

Zutaten für: 1 Rezept

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

### Anleitung:

Spaghetti nach Vorschrift auf der Packung in kochendem Salzwasser garen. In der Zwischenzeit die beiden Weizentoastscheiben zwischen den Händen grob zerbröseln. Die Chilischote halbieren, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch pellen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Brösel darin unter ständigem Rühren knusprig braten. Chilischote und Knoblauch zugeben und nur kurz erwärmen. Fertige Spaghetti abtropfen lassen, gut mit der Bröselmischung vermengen. Sofort servieren. Dazu passt ein Tomatensalat.