

## Pici Alle Brisciole

Kategorien: Vegetarisch, Nudeln

Zutaten für: 4 Personen

500	Gramm	Pici
150	ml	Olivenöl Extravergine
4		Knoblauchzehen
1		Frische oder getrocknete Chilischote
4		Altbackene Brötchen
		Salz

### Anleitung:

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Die Pici in reichlich kochendes Salzwasser geben und ca. 25 Minuten al dente kochen. In der Zwischenzeit die harten Brötchen (alternativ toskanisches Weißbrot oder Baguette) in eine Plastiktüte geben und mit dem Nudelholz zerkleinern. Die Knoblauchzehen putzen und kleinhacken, die Chilischote kleinschneiden. Das Olivenöl erhitzen, den Knoblauch und das Chili dazugeben und auf niedriger Temperatur leicht anbräunen. Die Semmelbrösel dazugeben und schön knusprig werden lassen, ggfs. salzen. Die Pici abseihen und in die Pfanne zu den Semmelbröseln geben. Alles gut vermengen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Sofort servieren. Tipp: Falls keine altbackenen Brötchen vorhanden sind, einfach frische Brötchen oder das Weißbrot im Backofen bei ca. 100 ° C trocken und hart werden lassen.