

## Spaghetti - Con Aglio E Olio

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Spaghetti
2		Knoblauchzehen
1	Bund	Petersilie (bn=Bund)
1		Paprikaschote (getrocknet)
1/2	Tasse	Olivenoel
		Salz

### Anleitung:

Ausnahmsweise wird bei diesem Rezept Knoblauch als Gewuerz, und Nicht wie ueblich als Gemuese verwendet. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser in ca. 8-10 Min. bissfest kochen. Die Knoblauchzehen grob Hacken, ebenfalls die Petersilie. Peperoni in feine Ringe schneiden. Oel in eine Pfanne geben, Knoblauch und Peperoni dazugeben und Solange ruehren (bei kleiner Hitze), bis der Knoblauch goldgelb Wird. Die Petersilie untermischen. Spaghetti in eine vorgewaermte Schuessel geben, die Sauce daruebergiessen, umruehren und heiss Servieren. Dazu schmeckt uebrigens kein Parmesan, aber ein frischer Salat.