

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

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

FUER 4 PERSONEN

375	Gramm	Spaghetti aus Hartweizengries
75	ml	Olivenoel Salz
2	klein.	Getrocknete Chilischoten
6		Knoblauchzehen (halbiert)
1	Bund	Glatte Petersilie (gehackt) Frisch geriebener Pecorino-Kaese

ZUR DEKORATION

6		Eingelegte rote und gruene Peperoni (fein Gehackt)
---	--	--

Anleitung:

Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser kochen. Olivenoel 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 Oel geben und gruendlich vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Peperonistueckchen untermischen.

: O-Titel : Spaghetti mit Knoblauch und Oel Spaghetti aglio, olio e peperoncino