

Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino

4 Personen

Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino ist ein einfaches, preisgünstiges, schnelles und fantastisches Gericht.

Zutaten

- 100 - 150 ml Olivenöl ‚extra vergine‘
- 6 Knoblauchzehen
- 1 grosse rote Peperoncino
- 1 EL Meersalz
- Fleur de Sel
- Petersilie
- 500 g Spaghetti (Nr 7. vom Barilla)
- Parmesan, gerieben

Zubereitung

1. Wasser in einem grossen hohen Topf zum Kochen bringen.
2. Knoblauch schälen, klein hacken und in eine Pfanne mit Olivenöl geben.
3. Auf kleiner Flamme warm machen, damit sich das Aroma des Knoblauchs entfaltet. Das Olivenöl darf nicht brutzeln, gegebenenfalls immer wieder frisches kaltes Olivenöl dazugeben.
4. Peperoncino entkernen, fein hacken und dazugeben.
5. Pasta sehr al dente (eher auf der sehr „al dente“-n Seite) kochen. 2 grosse Kellen Pastawasser abnehmen und zur Seite stellen .
6. Pasta durch ein Sieb giessen und die Pasta ins Olivenöl geben.
7. Gut alles durchmischen. 1 - 2 Kellen Pastawasser nun in die Masse einrühren, damit es schön sämig wird.
8. Auf Tellern anrichten, mit Petersilie und Parmesan bestreuen & sofort servieren. Guten Appetit!