Spaghetti aglio e olio e peperoncino

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Spaghetti
- 6 Knoblauchzehen
- 6 EL glatte Petersilie (gehackt)
- 120 ml Olivenöl (beste Qualität, extra vergine)
- 3 rote Peperoncini
- Meersalz
- Pfeffer
- Parmesan (nach Belieben:)

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Spaghetti aglio e olio Rezept:

1. Schäle den Knoblauch und schneide ihn in Scheiben. Halbiere die Peperoncini, entferne die Kerne und schneide sie in dünne Streifen. (Tipp: Zieh dabei Einweghandschuhe an!) Magst du Spaghetti aglio olio scharf, dann verwende die Kerne gern mit. Hacke die Petersilie klein.
2. Koche die Spaghetti nach Packungsanleitung und angegeber Kochzeit für 8-9 Minuten al dente (bissfest). Gieße sie ab und gib sie dann zurück in den Topf. Sie dürfen gern noch etwas nass sein.
3. Erwärme das Olivenöl in einer großen Pfanne. Gib den Knoblauch, die gehackte Peperoncino und die Petersilie hinzu und dünste alles bei mittlerer Hitze an. Achte darauf, dass der Knoblauch nicht zu braun wird, sonst schmeckt er nachher bitter.
4. Mische das Knoblauchöl unter die tropfnassen Spaghetti im Topf. Würze sie mit etwas Meersalz und schwarzem, frisch gemahlenen Pfeffer.
5. Verteile die Pasta aglio e olio auf 4 Teller. Wenn du magst, kannst du noch etwas frischen Parmesan darüber reiben.

Du kannst das einfache und schnelle Gericht problemlos 3 Tage im Kühschrank aufbewahren und erneut erwärmen. Gib die Spaghetti dazu einfach nochmal mit einem Schluck Olivenöl in die Pfanne und brate sie kurz.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.