



Vorspeise oder Hauptgang

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr Spaghetti (feine, dünne Sorte)
 4 EL Olivenöl (beste Qualität, kaltgepresst)
 4 Knoblauchzehen (oder mehr!)
 2-3 Chilischoten (wenn möglich frisch)
 1 Peperoncini grün
 1 Bund Petersilie (glattblättrige Sorte)
 Pfeffer aus der Mühle
 Salz

Zubereitung:

Spaghetti

In reichlich Salzwasser bissfest kochen.

Olivenöl, Knoblauchzehen, Chilischoten, Petersilienblätter

Inzwischen das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die fein gewürfelten Knoblauchzehen, die fein gehackten Chilischoten, den Peperoncini, die gehackten Petersilienblätter beifügen und kurz dünsten. 3-4 EL des kochenden Spaghettiwassers ebenfalls zufügen und durch Umrühren bis sich das Wasser mit dem Öl zu einer Emulsion verbindet.

Spaghetti

Die bissfesten Spaghetti in ein Sieb giessen und abtropfen lassen. Danach in die Pfanne zum Öl mitsamt Gewürzen geben und untereinander mischen. Unverzüglich servieren.