Rezept von Ulrich, sieht harmlos aus, ist es aber nicht!



Spaghetti Aglio, Olio e peperoncino

für 2 Personen

Zutaten

250g Spaghetti, 50ml Olivenöl, 3 Knoblauchzehen, 3 Chilischoten/Peperoncini, Parmensan nach Wunsch

Zubereitung

1. Spaghetti in kochendes Salzwasser geben
2. Olivenöl erhitzen
3. Peperoncini mörsern und dazugeben (nur Feiglinge entfernen die Kerne)
4. Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden
5. nach einigen Minuten das Olivenöl vom Feuer nehmen
6. Knoblauchscheiben zum Olivenöl geben, umrühren und stehenlassen
7. Spaghetti abgießen, niemals abschrecken
8. das Olivenöl durch ein Sieb auf die Spaghetti geben und umrühren
9. nach Geschmack Parmesan dazugeben

Zeitbedarf

20 min (!)

dazu paßt

italienischer Rotwein