



## Knoblauchspaghetti mit Brie

Spaghetti mit Knoblauch gehören immerhin zu den italienischen Pastaklassikern: Spaghetti aglio e olio. Es ist ein Rezept, das mannigfaltig abgeändert und ergänzt werden kann, so kann man statt Olivenöl Butter verwenden, dazu Peperoncino und frischer Oregano. Entgegen der Tradition werden die Spaghetti nicht mit Parmesan bestreut, sondern mit reifem Brie belegt und kurz in den Ofen geschoben, damit der Brie schmilzt und so leicht in die Pasta fließt.

Ein Tipp: Brie ist oft etwas fade, der Sternenberger Brie (Käserei Preisg, Sternenberg) entwickelt nach längerer Reifung (4-5 Wochen) ein schönes, würziges Aroma, ohne den berüchtigten Amoniak-Geschmack ("Seichele") anzunehmen.

### Zutaten

80g Spaghettini  
20g Tafelbutter  
2-4 Knoblauchzehen (je nach Grösse)  
1El frische Oreganoblättchen  
2-3cm Peperoncino  
80g reifer Brie (Sternenberger)  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Spaghettini in Salzwasser gar kochen. Abschütten, dabei etwas Pastawasser auffangen. Die Pfanne kurz auswaschen.

Knoblauch fein hacken. Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen und die Schote fein hacken. Oreganoblättchen von den Stengeln abfieseln und hacken.

Vom Brie 5 5mm dicke und gut 5cm lange Scheiben abschneiden. Den Rest des Brie

klein würfeln.

Ofen auf 120° vorheizen.

Butter in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Knoblauch, Peperoncino und Oregano zugeben, ca. 5 Minuten sanft dünsten. Spaghetti zugeben und vermischen, dabei 2-3EL Pastawasser zugeben, damit die Spaghetti schön geschmeidig werden. Gewürfelter Brie untermischen. Spaghetti in einen tiefen Teller geben und mit den Brie-Scheiben belegen. In den Ofen schieben bis der Brie zu fließen beginnt (ca. 4-5 Minuten).

Spaghetti mit wenig Pfeffer aus der Mühle bestreuen und mit Organo-Blättchen und Peperoncino-Streifchen dekorieren.





