



## Spaghetti aglio e olio - Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl, Pfeffer und Petersilie

Ein Klassiker der italienischen Pasta-Küche. Schnell und einfach zubereitet. Aglio und Olio, aber nicht nur, da kommt noch Petersilie und Pfeffer dazu. Ich habe den mild-fruchtigen Madagaskarpfeffer genommen. Sein schönes Aroma kommt in diesem einfachen Gericht besonders schön zu Geltung.

Und ganz praktisch: man kommt mit nur einer Pfanne aus.

### Zutaten (pro Portion)

100g feine Spaghetti (Barilla No. 5)  
1 grosse Knoblauchzehe  
1/2dl Olivenöl  
1/4 Bund Petersilie  
ca.20 Körner Madagaskarpfeffer  
geriebener Parmesan  
Salz

### Zubereitung

Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Abschütten und beiseite stellen.

Pfanne kurz reinigen, Olivenöl darin mässig erhitzen, gehackter Knoblauch, gehackte Petersilie und die zerstoßenen Pfefferkörner zugeben.

Bei kleiner Hitze ca. 3 Minuten ziehen lassen. Spaghetti zugeben und vermischen. Anrichten und mit etwas Parmesan bestreuen.



