



Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Würzig, pikant und schnell zubereitet, das einfache Pastagericht, das so typisch für die süditalienische Küche ist. Es lässt sich mit frischem, wie auch mit getrocknetem Peperoncino zubereiten. Frischer Peperoncino wird zusammen mit dem Knoblauch im Olivenöl gedünstet. Getrockneter Peperoncino wird besser im Spaghettiwasser mitgekocht. Wers ganz scharf mag, kocht ein paar zerquetschte Peperoncinkerne mit.

Zutaten (1 Portion)

80g Spaghetti
1 grosse Knoblauchzehe
2El Olivenöl
1 getrockneter Peperoncino
Salz

Zubereitung

Peperoncino in feine Streifen schneiden (die scharfen Kerne hab ich entfernt) und im Spaghettiwasser mitkochen.

Spaghetti al dente kochen und abgiessen. Pfanne kurz auswaschen und wieder auf die Herdplatte stellen. Olivenöl zugeben, Knoblauchzehe halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Im Olivenöl bei mässiger Temperatur dünsten bis sie eine bräunliche Farbe annehmen. Pfanne von der Herdplatte ziehen, Spaghetti zugeben und vermischen. Anrichten und nach Belieben mit Parmesan (oder Sbrinz) bestreuen.

