

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

Zutaten für 4 Personen:

500g Spaghetti

4 Knoblauchzehen

½ Bund Petersilie

1-2 TL Chiliflocken

100 ml Olivenöl

Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Die Spaghetti laut Packungsanleitung al dente kochen. In der Zwischenzeit den Knoblauch in feine Scheiben schneiden und die Petersilie fein hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Chili darin leicht anbraten (Knoblauch darf nicht braun werden). Die tropfnassen Spaghetti und die Petersilie hinzufügen und alles gut durchrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.