

Spaghetti aglio e olio

Für 2 Personen:

250 g Spaghetti 3 Knoblauchzehen 1 Chili
1/2 Bund Petersilie 1 Schuss Olivenöl 1 Msp. Salz, Pfeffer

Die Pasta in gesalzenem Wasser kochen.

In der Zwischenzeit den Knoblauch pressen und fein runterhacken. Die Chilischote ebenfalls runterhacken und die Stängel von der Petersilie auch schneiden.

Alles zusammen in Öl schmoren (mit der Hitze nicht zu hoch gehen). 1-2 Kelle(n) Nudelwasser in die Pfanne geben. Nun die Hitze etwas erhöhen und einkochen lassen.

Zwei Minuten bevor die Nudel fertig sind, aus der Pfanne nehmen und in die Pfanne geben (dort garen sie dann fertig). Gut durchschwenken.

Petersilie hacken und zu den Nudeln geben. Alles vermengen eventuell nachwürzen mit Salz und Pfeffer.

Anrichten und auf Wunsch Parmesan darüber reiben.

Steffen Henssler am 14. Januar 2021