

Spaghetti mit Knoblauchsauce

Spaghetti aglio olio e peperoncino



Zutaten für vier Personen:

300 g Spaghetti
6 Knoblauchzehen
9 EL Olivenöl
1-2 getrocknete Peperoncini (Chilischoten)
6 EL frisch geriebener Parmesan oder Pecorino
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL frisch gehackte Petersilie (optional)

1. Peperoncini halbieren, entkernen und fein hacken.
2. Knoblauch schälen, Keim entfernen, fein hacken und mit den Peperoncini in 3 EL Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne sehr langsam hellbraun anschwitzen. Mit ca. 12 EL Nudelwasser und dem restlichen Olivenöl etwas einköcheln lassen.
3. Spaghetti in reichlich Salzwasser kochen. Garprobe machen. 1 Tasse Nudelwasser zurückbehalten. Abgießen.
4. Fertige Spaghetti zur Sauce geben. Wenn es nicht genügend Sauce sein sollte: Noch etwas Nudelwasser

zugeben. Geriebenen Parmesan oder Pecorino untermischen, salzen, pfeffern und die Spaghetti auf heiße tiefe Teller verteilen. Optional mit Petersilie bestreuen.

Hinweise:

Ein typisch italienisches Gericht.

Mit zwei getrockneten Peperoncini ist das Gericht schon ziemlich scharf. Der Kompromiss: eine nehmen und dafür mit etwas Chillisalz würzen.

Frische rote Chilischoten sind fast noch besser: Chilischoten längs vierteln, entkernen und sehr fein schneiden. 1-2 kleinere nehmen (ca. 10-15 g brutto), je nach Geschmack und Schärfeempfinden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Hauptspeisen, Nudeln, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023