

Nudeln Rezepte

Knoblauch Spaghetti

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Teigwaren, Nudeln

400 g	Spaghetti	1	getrockneter Peperoncino
3	Knoblauchzehen (können auch		- (auch Chilischote)
	- mehr sein)	4	Essl. gehackte Petersilie
1,50 dl	Olivenöl		Salz, Pfeffer

Spaghetti in Salzwasser "al dente" kochen. Knoblauch zerkleinern.

Mit Öl und den Stückchen Peperoncino in einer Pfanne langsam erwärmen. Petersilie dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einigen El.

Spaghettiwasser verdünnen. 2-3 Min. ziehen lassen und dann über die angerichteten Spaghetti verteilen. Sofort servieren.