

Spaghehetti aglio e olio

einfach genial

Zutaten

- ca. 600 g rohe Spaghetti
- 4 Knoblauchzehen, klein gehackt
- rote Peperoni, fein gewürfelt
- Petersilie gehackt
- Piquál extra natives Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- ca. 150 ml Nudelwasser
- Parmesan



Zubereitung

- Spaghehetti al dente kochen, abschütten und 150 ml Nudelwasser auffangen
- Knoblauch, Peperoni und Petersilie in Olivenöl leicht sautieren und kurz ziehen lassen
- Nudeln dazugeben
- Nudelwasser und Gewürze zugeben und durch schwenken etwas reduzieren



Durch das Nudelwasser und die darin gelöste Stärke entsteht beim kochen eine feine, leicht gebundene Sauce. Das macht die Spaghehetti aglio e oli erst perfekt.



Spaghehetti aglio e oli eignen sich sowohl als Vorspeise als auch als Hauptgericht.