



SPAGHETTI AGLIO OLIO

Zutaten:

- 500 g Spaghetti
- Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 3 rote Chili (optional)
- 150 ml Olivenöl
- Parmesan
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

Bei Pasta ist gutes und hochwertiges Olivenöl unabdingbar. Bei diesem Klassiker ist es nämlich ein Hauptbestandteil.

Die Spaghetti in Salzwasser kochen bis sie bissfest sind.

Während die Spaghetti garen, den Knoblauch schälen und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Wer es gerne scharf möchte: Chilis waschen, halbieren, je nach Schärfegeschmack entkernen und klein hacken.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Knoblauch andünsten. Aber Vorsicht: Wenn er zu braun wird, schmeckt er schnell bitter. Also rechtzeitig aus der Pfanne nehmen!

Optional mit Chili: Nun die Chilis in die Pfanne und kurz andünsten.

Nun kann der Knoblauch wieder zurück ins Öl. Erstmal vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen und dann die Spaghetti direkt mit in die Pfanne geben und alles gut durchmischen.

Am Schluss nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und gegebenenfalls nochmal Olivenöl drüber geben, auf Teller anrichten und den geriebenen Parmesan dazu reichen.

Guten Appetit!