

Spaghetti aglio, olio e peperoncino



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

8 Knoblauchzehen
3 getrocknete rote Chilischoten
1 Bund glatte Petersilie
500 g Spaghetti oder Tagliatelle
Salz
100 ml "Principe" SIZILIANISCHES Extra natives Olivenöl
50 g Parmigiano reggiano

ZUBEREITUNG

Knoblauch in dünne Scheiben schneiden, Chili und Petersilie fein hacken.
Währenddessen Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser al Dente kochen.

Pfanne erhitzen, das "Principe" SIZILIANISCHES Extra natives Olivenöl hineintun und gleich mit dem rösten des Knoblauchs beginnen. Danach Chili kurz mitrösten und mit etwas Nudelwasser ablöschen. Petersilie untermischen.

Die Pasta abgießen und in die Pfanne zum Knoblauchöl geben, Petersilie untermischen und darin schwenken. Evtl. mit Meersalz nachwürzen. Mit geriebenem Käse bestreut servieren.