

# Spaghetti aglio e olio

In 15 Minuten zubereitet und dennoch ein sehr appetitliches Pastagericht: die Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl.

## **Zutaten** (für 4 Personen)

400 g Spaghetti, 7 EL qualitativ hochwertiges Olivenöl, 2 - 3 Knoblauchzehen, Salz, 1 getrocknete Peperonischote.

## **Zubereitung**

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser kochen. Während die Nudeln die letzten drei Minuten kochen, ca. 5 EL Öl in einer Pfanne auf kleiner Flamme erhitzen. Den Knoblauch und die Peperonischote in die Pfanne geben und glasig werden lassen. Die Spaghetti *al dente* kochen, abgießen und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Die Spaghetti mit dem restlichen kalten Olivenöl und dem Knoblauchöl aus der Pfanne übergießen. Alles gut vermischen und mit Parmesankäse bestreuen. Heiß servieren.