

## SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Ein Klassiker der mediterranen Küche, den man ab und an einfach braucht. 😊

Für 2 Portionen:

300 g Spaghetti

2-3 Zehen Knoblauch

4-5 EL Olivenöl

1/4 Chilischote

2 EL Petersilie, gehackt

Salz/Pfeffer

etwas Parmesan

Nudelwasser aufsetzen und salzen. Wenn es kocht, die Spaghetti nach Packungsanweisung kochen.

In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und in extra-feine Scheiben schneiden. Chili (nach Geschmack) fein hacken; Petersilie waschen und hacken.

2 Minuten vor Ende der Spaghetti-Kochzeit eine ausreichend große Pfanne erhitzen und darin Knoblauch sowie Chili in Olivenöl anbraten.

Die abgossenen Nudeln hinzufügen und für ca. 1 Minute im Chili-Knoblauch-Öl anbraten. Nach Geschmack Petersilie, Salz und Pfeffer hinzufügen und mit etwas Parmesan bestreut servieren.