



Spaghetti aglio olio e peperoncini

4 Portionen

8 EL Olivenöl

3 Knoblauchzehen

3-4 Peperoni (rot, grün oder gemischt) [getrocknete]

1 Bund glatte Petersilie

Salz

500 g Spaghetti

Parmesan

Knoblauch pellen und sehr fein würfeln

Peperoni längs halbieren, entkernen und quer in feine Streifen schneiden

Petersilie hacken

Spaghetti in Salzwasser kochen. Währenddessen das Öl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch und die Peperoni darin bei kleiner Hitze andünsten. Der Knoblauch darf keine Farbe annehmen. Fertige Spaghetti abgießen und in die Pfanne geben. Petersilie zufügen und alles gut vermengen. Bei Tisch mit reichlich geriebenem Parmesan bestreuen.

Leckere Variante: Pro Person und je nach Größe 3-6 Riesengarnelen pulen, entdarmen und zusammen mit Knoblauch und Peperoni braten und leicht salzen.

Getränk: trockener Weißwein oder Bier.