



Dauer
30 Min



Portionen
4



Schwierigkeit
Easy

SPAGHETTI "AGLIO E OLIO"



baccili



SPAGHETTI "AGLIO E OLIO"

Zubereitung

SCHRITT 1

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und großzügig salzen.

SCHRITT 2

Spaghetti nach Packungsanweisung al dente kochen und abgießen, dabei eine Tasse des Nudelwassers aufbewahren.

SCHRITT 3

Währenddessen Knoblauchzehen und Pepperoncino-Schote fein hacken.

SCHRITT 4

Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen.

SCHRITT 5

Gehackten Knoblauch und Pepperoncino-Scheiben in die Pfanne geben und ca. 2 Minuten langsam anbraten, bis der Knoblauch duftet.

SCHRITT 6

Gekochte Spaghetti zur Knoblauch-Öl-Mischung in die Pfanne geben und gut vermischen.

Zutaten

400g	Spaghetti
4	Knoblauchzehen
1	rote Pepperoncino-Schote
130ml	Olivenöl extra vergine
1	Bund Petersilie
1/2 TL	Salz





SPAGHETTI "AGLIO E OLIO"

SCHRITT 7

Etwa 1/4 Tasse des Nudelwassers hinzufügen und umrühren, um die Sauce noch cremiger zu machen.

SCHRITT 8

Frisch gehackte Petersilie hinzufügen und gut vermischen.

SCHRITT 9

Spaghetti Aglio e Olio auf Teller verteilen, sofort servieren und genießen!



Viel Spaß beim Nachmachen
und Genießen wünscht dir

Baccili Selezione