

Rezept

# Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoncino

Ein Rezept von Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoncino, am 09.06.2026

## Zutaten

Salz	500 g	Spaghetti
4 Knoblauchzehen	1-4	getrocknete Peperoncini (je nach Größe und Lust auf Scharfes) ein paar Zweige Petersilie (wenn eine da ist)
6 EL bestes Olivenöl		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

## Zubereitung

1. 5 l Wasser aufkochen, gut 1 EL Salz muss auch dazu. Nudeln reinschütten, mit dem Kochlöffel ins Wasser drücken, bis alle schwimmen. Bissfest kochen.

---

2. Knoblauch schälen, halbieren, in Scheiben schneiden. Peperoncini zerkrümeln. Petersilienblättchen hacken. Das Öl im Topf mit Knoblauch, Peperoncini und Petersilie in knapp 1 Minute warm machen, aber nicht heiß, sonst verbrennt der Knoblauch und schmeckt bitter.

---

3. Nudeln abgießen, unter die Sauce rühren und sofort essen.