Rezept

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoncino

Ein Rezept von Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoncino, am 12.10.2024

Zutaten

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

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.