

Rezept

Spaghetti mit Knoblauchöl und Peperoni

Ein Rezept von Spaghetti mit Knoblauchöl und Peperoni, am 28.06.2026

Zutaten

350 g Spaghetti	Salz
5 große Knoblauchzehen (vorzugsweise rosa Knoblauch)	2 kleine rote Peperoni
Pfeffer aus der Mühle	8 EL Olivenöl
	30 g frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Für die Spaghetti in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Darin die Nudeln nach Packungsaufschrift al dente garen.

2. Inzwischen Knoblauch schälen, 2 Zehen in dünne Scheiben schneiden, den Rest fein hacken. Die Peperoni waschen, entstielen und in feine Ringe schneiden. In einem kleinen Topf 4 EL Olivenöl erhitzen. Darin die Knoblauchscheiben anrösten, Peperoni dazugeben. Wenn die Knoblauchscheiben schön braun sind, Topf vom Herd nehmen. Übriges Öl und den gehackten Knoblauch unter das Knoblauchöl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Spaghetti in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und mit dem Knoblauchöl vermischen. Auf Teller anrichten, mit Parmesan bestreuen.