Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Spaghetti aglio e olio

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Portionen: 4

Für die Spaghetti aglio e olio

500 g Spaghetti

4 EL Olivenöl

Optional

1 Rote Chilischote

Parmesan

Spaghetti aglio e olio zubereiten

1. In einem großen Topf reichlich Wasser (1 l je 100 g Nudeln) zum Kochen bringen, die Spaghetti dazugeben, nach Packungsanleitung auf mittlerer Hitze "al dente" kochen und abgießen.

2. Das Olivenöl zusammen mit dem Aglio e Olio Gewürz in eine Pfanne geben und bei leichter Hitze 2 bis 3 Minuten

erwärmen. Anschließend die fertigen Spaghetti dazugeben, gut durchmischen und mit einer Prise feinem Meersalz abschmecken.

Tipp: Für den feurigen Feinschliff à la peperoncino gibt man kleingeschnittene rote Chilischoten mit ins Öl. Das sorgt für eine entsprechende, Schärfe die hervorragend zum intensiven Knoblaucharoma passt!

3. Je nach Geschmack mit geriebenem Parmesan servieren.