

Spaghetti Aglio e Olio

Zutaten

- ◆ 200 g Spaghetti
- ◆ 4-5 Knoblauchzehen
- ◆ 60 ml Olivenöl
- ◆ ½-1 TL Chiliflocken
- ◆ 2 EL gehackte Petersilie
- ◆ Salz

Zubereitung

1. Pasta kochen
 - Spaghetti in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen.
 - Vor dem Abgießen etwa 1 Tasse Kochwasser aufheben.
2. Knoblauch anbraten
 - Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.
 - Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer bis niedriger Hitze erwärmen.
 - Knoblauch und Chiliflocken hineingeben und 2-3 Minuten sanft anbraten, bis der Knoblauch leicht goldgelb ist – nicht zu dunkel werden lassen, sonst wird er bitter.
3. Pasta und Sauce verbinden
 - Die abgossenen Spaghetti direkt in die Pfanne geben.
 - 2-4 EL Kochwasser hinzufügen und alles kräftig vermengen, sodass sich eine leichte Emulsion bildet.
4. Abschmecken
 - Petersilie unterheben.
 - Mit etwas Pfeffer würzen.
 - Bei Bedarf noch etwas Kochwasser oder Olivenöl zugeben.
5. Servieren
 - Sofort auf Tellern anrichten.
 - Nach Wunsch mit etwas zusätzlichem Olivenöl beträufeln.

Guten Appetit!