

# WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Nudelgerichte > Spaghetti con aglio, olio e peperoncini

## Spaghetti con aglio, olio e peperoncini

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni, einfaches italienisches Nudelgericht aus den Abruzzen.

### Zutaten ( für 4 Portionen )

500 g Spaghetti,  
3 Knoblauchzehen,  
50 ml Olivenöl,  
1 getrocknete scharfe Pfefferschote  
(Peperoncino, ersatzweise

Chilischote)

2 EL gehackte Blatt Petersilie,  
Salz, Pfeffer aus der Mühle.

### Zubereitung

Die Spaghetti in Salzwasser al dente (bissfest) nach Packungsangabe (etwa 12 Min.) garen. Inzwischen in einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Knoblauchzehen abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Pfefferschote in Stücke brechen, Kerne und Scheidewände entfernen. Knoblauch und Pfefferschote im heißen Olivenöl unter rühren braten bis die Knoblauchscheiben eine goldgelbe Farbe angenommen haben. Peperoncino und Knoblauch aus der Pfanne nehmen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.

Die gut abgetropften Spaghetti mit der gehackten Blatt Petersilie ins heiße Öl geben und gut durchmischen. Sofort servieren.

Dieses Gericht wird meist sehr scharf gegessen, sie können auch mehr Pfefferschoten ins Öl geben.

Hinweis :

Peperoncino – Mehrzahl Peperoncini heißt die Pfefferschote auf italienisch. Peperoni sind (auf italienisch) rote Paprikaschoten. Wir haben in manchen Rezepten Peperoni für die roten Pfefferschoten geschrieben.

