

# Spaghetti Aglio e Olio

Zutaten für 4 Personen

400 g Linguine oder Spaghetti  
2-3 Knoblauchzehen  
1,5 dl Olivenöl (kalt gepresst, extra vergine)  
Einen Bund frische glatte Petersilie  
Peperoncino  
Salz

Zubereitung

1. In einem großen Topf Wasser für die Pasta aufsetzen und zum Kochen bringen.
2. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und den in nicht zu kleine Stücke geschnittenen Knoblauch darin "blond" anbraten.
3. Nun werden die Nudeln in das kochende gesalzene Wasser gegeben. Während die Nudeln kochen, werden die gehackte Petersilie und den Peperoncino in die Pfanne zum Knoblauch gegeben.
4. Gleich danach entnimmt man aus dem Nudeltopf mit einem Löffel etwas Wasser und gibt es ebenfalls zu dem Knoblauch in die Pfanne.
5. Wenn die Nudeln gar sind (al dente!), gießt man das Wasser ab und gibt sie in die Pfanne.
6. Dann alles auf der noch warmen Kochplatte gut verrühren (eventuell noch etwas Kochwasser dazugeben) und sofort servieren.

Buon appetito!