



## *Spaghetti Aglio e Olio (Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl)*

Zutaten:

- 200 g Linguine oder Spaghetti
- 2 Knoblauchzehen
- 50 ml Olivenöl
- Ein Bund frische, glatte Petersilie
- ein paar Peperoni (nach Belieben und Größe)
- Salz

Zubereitung:

Petersilie hacken, Peperoni klein schneiden. Einen Topf Wasser für die Nudeln aufsetzen und zum Kochen bringen.

Bevor die Pasta ins Wasser gegeben wird, erhitzt man in einer großen Pfanne das Olivenöl auf kleiner Stufe und brät den - in nicht zu kleine Stücke geschnittenen Knoblauch darin goldbraun an.

Nun werden die Nudeln in das kochende, gesalzene Wasser gegeben. Während die Nudeln kochen, werden Petersilie, Peperoni und Salz in die Pfanne zum Knoblauch gegeben.

Aus dem Nudeltopf mit einem Löffel etwas Wasser herausnehmen und zum Knoblauch geben.

Wenn die Nudeln fertig gekocht sind (al dente), nimmt man die Nudeln mit einer Nudelzange direkt aus dem Wasser und gibt sie in die Pfanne.

Dann noch etwa eine Minute lang in der Pfanne erhitzen, gut verrühren und sofort servieren.

Buon appetito wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

**[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)**