

## Spaghetti aglio, olio e peperoncino

### Für 4 Personen:

400 g Spaghetti            4 Knoblauchzehen    2 getrocknete rote Chilischoten  
einige Blätter Petersilie    6 - 8 EL Olivenöl    Meersalz

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.  
Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Chilischoten zerbröseln und fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein schneiden.  
Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch und Chili darin anbraten, bis der Knoblauch goldbraun ist. Die Spaghetti aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen und mit der Petersilie in der Pfanne im Knoblauchöl schwenken. Mit Meersalz abschmecken.

Cornelia Poletto am 20. Januar 2020