

Pasta mit Knoblauch, Chili und Öl

Für 4 Personen

6–8 junge Knoblauchzehen	1–3 getrocknete rote Chilischoten	1 Bund glatte Petersilie
500 g flache Spaghetti	Salz	100 ml bestes Olivenöl
Meersalz	50 g geriebener ital. Hartkäse	

Knoblauch in dünne Scheiben schneiden, Chili fein hacken. Petersilie sehr fein hacken. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Chili darin ohne Farbe 1–2 Minuten braten. Ca. 100 ml Nudelwasser zugeben. Petersilie untermischen.

Nudeln abgießen und tropfnass in die Pfanne zum Knoblauchöl geben und darin schwenken. Evtl. mit Meersalz nachwürzen. Nach Belieben mit geriebenem Käse bestreut servieren.

Tim Mälzer am 28. 05. 2011