

Spaghetti aglio e olio

Für zwei Personen

250 g Spaghetti	4 Knoblauchzehen	2 getrocknete Chilischoten
100 ml Olivenöl	100 g Parmesan	3 Macadamianüsse
2 Zweige Basilikum	Salz	Pfeffer

Spaghetti in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen.

Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Chilischoten ebenfalls fein hacken. Olivenöl in Pfanne sanft erhitzen und Knoblauch und Chili langsam und ohne Farbe andünsten. Mit etwas Nudelwasser ablöschen.

Spaghetti zum Knoblauchöl in die Pfanne geben und durchschwenken. Parmesan über Pasta reiben und schmelzen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und Macadamianüsse über das Gericht reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter auf Gericht drapieren.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 21. Dezember 2018