

Spaghetti aglio e olio mit Pasta-Gewürz

Für 2 Portionen

250 g Spaghetti	2,5 L Wasser	25 g Salz
8 - 10 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen	1 Bund glatte Petersilie
1 getrock. Peperoni	1 Prise Pfeffermix	1 Prise Pasta-Gewürz

Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung fast al dente kochen.

In der Zwischenzeit 8 EL Olivenöl in eine große Pfanne geben.

Knoblauchzehen schälen, zerdrücken und anschließend grob hacken.

Knoblauch ins kalte Öl geben und erst dann das Öl erhitzen. Knoblauch bei mittlerer Hitze anbräunen lassen, ohne dass er verbrennt.

Petersilie grob schneiden und die getrocknete Peperoncini in Ringe schneiden. Sobald der Knoblauch beginnt, Farbe anzunehmen, die Peperoncini mit ins Öl geben. Wenn der Knoblauch etwas angebräunt ist, die Petersilie dazugeben, knusprig braten und bei Bedarf noch mal ca.

2 EL Olivenöl hinzufügen. Herdplatte ausstellen und 1 Suppenkelle (100 ml) Nudelkochwasser zum Öl in die Pfanne geben. Alles einmal durchkochen lassen.

Spaghetti nach 7 Minuten abgießen, dabei etwas Nudelkochwasser auffangen. Die Spaghetti in die Pfanne geben und darin ca. 1 Minute weitergaren, dabei regelmäßig umrühren. Ggf. noch etwas vom aufgefangenen Nudelkochwasser dazugeben und immer wieder umrühren.

Pasta mit Pfeffermix würzen, nochmals etwas Nudelkochwasser dazugeben und die Herdplatte ausschalten. Dann die gewünschte Menge Pasta Gewürz dazugeben und alles nochmals gut vermengen. Die Pasta auf zwei Tellern anrichten und heiß servieren.

Steffen Hanssler am 12. September 2024