

## Spaghetti aglio e olio

### Zutaten

- Spaghetti oder Spaghettini (50 bzw. 80 Gramm Rohgewicht pro Person – Vor- bzw. Hauptspeise)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote
- Olivenöl
- Petersilie
- ca. ½ Hand Parmesan



### Zubereitung

Wasser mit reichlich Salz aufkochen  
Spaghetti darin al dente kochen  
Parmesan reiben  
Knoblauchzehe würfeln  
Chilischote klein schneiden  
Olivenöl in eine Pfanne geben (Boden bedeckt)  
Öl erhitzen  
Knoblauch dazugeben und anschwitzen  
Chili dazugeben  
Mit etwas Nudelwasser ablöschen  
Spaghetti abtropfen (nicht abschrecken)  
Abgetropfte Spaghetti in die Pfanne geben und schwenken  
Evtl. etwas Salz dazugeben  
Gehackte Petersilie zugeben  
Parmesan zugeben und umrühren



*(mitgeschrieben bei einem Kochkurs im Landgasthaus zur Traube, Waldems-Bermbach, <http://www.traube-bermbach.de>)*