

Aglio, olio e peperoncino

von Sofie Keller

Mengen für 10 Personen

Tags: Laktosefrei, Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz

12 Stück Knoblauchzehen

50 g Chilischoten 2-3 Stück, roter Peperoncino

1.25 dl Olivenöl

2.5 Bund Petersilie, frische

Spaghetti im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen.

Knoblauch schälen, in Scheibchen schneiden. Peperoncino entkernen, in Ringe schneiden. Öl in derselben Pfanne warm werden lassen. Knoblauch und Peperoncino andämpfen, bis der Knoblauch goldgelb ist. Petersilie grob schneiden, mit den Spaghetti begeben, würzen.