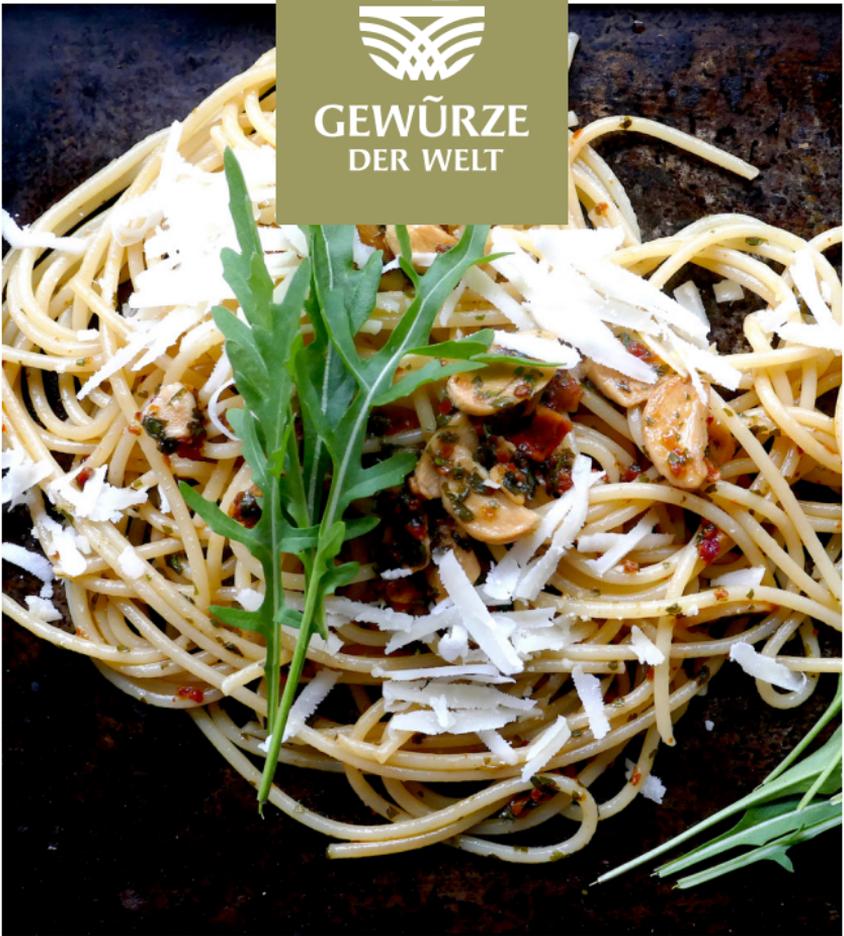




GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 161

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino

Zutaten

250 g Spaghetti

6 Knoblauchzehen, gehackt

 2 EL Aglio Olio e Peperoncino

 Olivenöl

 Meersalz

 Schwarzer Pfeffer

Grana Padano, frisch gerieben

Rezept

Die Pasta nach Packungsanweisung al dente zubereiten. Währenddessen das Aglio Olio e Peperoncino mit etwas Wasser anrühren und 10 Minuten ziehen lassen. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gewürzpaste kurz und kräftig anbraten. Etwas Nudelkochwasser in die Pfanne geben und die fertigen Spaghetti unter die Sauce ziehen. Nach Geschmack salzen, mit reichlich Olivenöl beträufeln und mit Grana Padano servieren.

Guten Appetit!