

Claudia's Knoblauchspaghetti

Zutaten für 2 Personen:

300 g Spaghetti

Salz

0,2 l Olivenöl

3 Knoblauchzehen

1 Bund Petersilie

1 Chilischote (Peperonipulver tut's auch)

schwarzen Pfeffer

frisch geriebenen Parmesan



1. Spaghettitopf mit Wasser zum Kochen bringen, einen weiteren Topf mit 0,2l Öl auf mittlerer Hitze erwärmen.
2. Inzwischen den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Chilischote und die Petersilie ein schneiden.
4. Nun in das kochenden Wasser Salz und Spaghetti geben.
5. In das erwärmte Olivenöl den Knoblauch hinzufügen, den Chili (oder eine Messerspitze Peperonipulver) mit 3 Messerspitzen schwarzen Pfeffer unterrühren.
6. Nicht vergessen zwischendurch die Spaghetti umzurühren.
7. Den Knoblauch goldgelb frittieren (nicht zu dunkel frittieren, damit er nicht bitter wird).
8. Die Spaghetti, al dente gekocht, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
9. Die Petersilie ins Öl geben und sofort vom Herd nehmen.
10. Die Spaghetti in ein vorgewärmte Pfanne (oder Schüssel) geben, mit der Öl-Knoblauch- Sauce übergießen und gut mischen.

Sofort servieren und frisch gemahlen Parmesan zugeben.